



**CRDOP NISPROS CALLOSA
D'EN SARRIÀ**
Ptda. Micleta, s/n
03510 Callosa d'en Sarrià (Alcant)

 96 588 60 75

 do.nispero@nispero.com

 www.nispero.com

 <https://www.facebook.com/messages/NisperosDeCallosa>

 https://twitter.com/nispero_callosa

El 14 de Gener de 1992 els Nispros de Callosa d'en Sarrià són distingits amb la Denominació d'Origen: 'Nispros Callosa d'en Sarrià'.

Des del punt de vista comercial, aquest cognom suposa una important informació per al consumidor en el moment de decidir la seua compra, perquè implica una marca de qualitat diferenciada amb la qual s'identifica i defensa el prestigi d'un producte agroalimentari característic del seu àmbit de producció.

El Consell Regulador té com a principal tasca el control de la qualitat i la promoció d'aquesta delicada fruita arrelada en aquesta comarca i que representa la principal base econòmica de moltes famílies.

Originari de Xina, el nispro és un fruit cultivat en la província d'Alacant, en la comarca de la Marina Baixa, situant-se al voltant del nucli de Callosa d'en Sarrià abastant la zona productora les conques dels rius Algar i el Castell de Guadalest i estenent-se per la costa des d'Altea a la Vila Joiosa.

Pertany a la família Rosaceae i subfamília Pomoideae el nom científic de la qual és *Eriobotrya Japonica* Lind.

És de les primeres fruites que es produeixen a la primavera entre els mesos d'abril a juny. El fruit és ovalat de color ataronjat.

Tots els procediments de cultiu, recol·lecció, classificació i envasament són totalment manuals, sense aplicar cap tipus de mecanització. D'aquesta manera el nispro de Callosa d'a Sarrià arriba al consumidor amb la major qualitat i preservant les seues propietats nutricionals i organolèptiques.

El seu sabor dolç amb un lleuger toc àcid ho converteixen en una delícia per als dies de primavera.

És ric en carotenoides (provitamina A) que ajuden la formació i manteniment de la pell sent l'època en la qual es consumix la ideal per a preparar la pell per a l'arribada de l'estiu i aconseguir un bronzejat saludable.

Pel seu contingut en potassi és molt recomanable per als esportistes o persones amb problemes musculars.

També conté fibres i mucilagos que en actuar com prebiòtics, ajuden l'equilibri de la flora intestinal.

La seua gran riquesa en vitamines i minerals fa que siga adequat per a mantindre l'equilibri metabòlic.

I el més important, el seu peculiar i exòtic sabor, fan del nispro de Callosa d'a Sarrià una fruita única i inconfusible.

