

## ZESPRI® DESARROLLA ZESPRI SUNGOLD CON TÉCNICAS DE CULTIVO NATURALES COMO PARTE DE SU PLAN DE I+D+I

El programa de desarrollo de nuevas variedades de Zespri®, productor de kiwis neozelandeses número uno del mundo, ha dado como resultado Zespri SunGold, un kiwi amarillo que se caracteriza por su pulpa de color dorado brillante, tierna y muy jugosa y un intenso sabor dulce con un toque tropical. Este programa, que tiene como objetivo ofrecer nuevos sabores para que todo tipo de consumidores disfrute de esta fruta tan saludable, forma parte del plan de I+D+i de la compañía y se realiza con la colaboración de Plant & Food Research en Nueva Zelanda.

Diez años de esfuerzos en investigación y desarrollo han sido necesarios para crear la variedad Zespri SunGold, utilizando únicamente técnicas de cultivo naturales. A día de hoy, este kiwi amarillo se ha convertido en un auténtico referente mundial, que destaca por sus excelentes propiedades saludables, como su alto contenido en vitamina C, así como por su capacidad para mantenerse en óptimas condiciones de calidad durante más tiempo. De este modo, Zespri SunGold, cuya óptima temperatura de almacenaje se sitúa entre 0°C y 1°C, llega a la mesa del consumidor en perfecto estado con sus propiedades organolépticas intactas.



Al igual que ocurre con el resto de variedades de la compañía, la calidad de Zespri SunGold está avalada por el exclusivo Sistema Zespri, un estricto proceso de producción medioambiental integrado y de entregas, que garantiza la excelencia de cada una de las piezas de fruta e incluye pautas de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente. Todos los agricultores y distribuidores que trabajan con la marca deben hacerlo siguiendo este sistema, que abarca las siguientes fases:

- **Cultivo:** a la hora de elegir la localización de las plantaciones hay que tener en cuenta que los kiwis puedan crecer de la forma más natural posible y con excelentes condiciones de espacio, luz y aire.
- **Almacenamiento:** antes de la recolección, los kiwis Zespri® se someten a exáme-

nes externos que determinan si la fruta se encuentra en el momento óptimo de recogida. Así, se garantiza la máxima durabilidad durante el transporte y el mejor sabor para el consumidor. Tras la recolección, los kiwis Zespri® se almacenan en cámaras frigoríficas respetuosas con el medio ambiente.

- **Transporte:** para reducir la huella de carbono al máximo, los kiwis Zespri® solo se transportan en buques de carga refrigerados, que contaminan menos que otros medios. Esto se complementa con la implantación de códigos de barras EAN 128 en envases y palés, para seguir de forma exhaustiva el recorrido que realiza la fruta en todo el proceso de suministro.

Gracias a todo ello, los consumidores españoles pueden disfrutar ya de Zespri SunGold como una novedosa alternativa al resto de kiwis, con un elevado contenido de vitamina C y un delicioso sabor. Una variedad que es resultado del plan de I+D+i de Zespri y para el que únicamente se han empleado procesos naturales de cultivo, siempre con un enfoque sostenible y de cuidado del medio ambiente.