

## Realização:



**RIGESA**  
Soluções em embalagem MeadWestvaco

# DICAS DE CONSUMO

- Lave a fruta só no momento do consumo.
- Se a fruta estiver “amarrando”, colocar uma colherinha de álcool ou vinagre no seu cabinho e guardar em ambiente fechado por 3 dias.
- Consuma a fruta também na forma de bolos, sorvetes, mousses, sucos, compotas, geléias e caqui-passa.
- Garanta a ingestão diária de vitamina A, saboreando 3 caquis por dia.
- Um caqui Rama Forte bem maduro pode se tornar um sorvete. Basta colocar a fruta no congelador até endurecer e consumir como sorvete.
  - O purê com a polpa do caqui ( bater no liquidificador ) pode ser conservado no congelador. Adicione uma colher de sopa de suco de limão para dois copos de purê.
- A polpa do caqui com semente pode apresentar cor achocolatada, o que o torna ainda mais doce.
- Maiores informações: consulte [www.hortibrasil.org.br/caqui](http://www.hortibrasil.org.br/caqui)

# É TEMPO DE CAQUI



Sabor para todos os gostos

Variedades	Epoca	Fevereiro	Março	Abril	Maior	Melhor Consumo
Taubaté						Macio
Rama-forte						Macio
Fuyu						Crocante
Kyoto						Crocante
Guiombo						Crocante

# OS TIPOS DE CAQUI

**SORVETE DE CAQUI**

Ingredientes  
4 caquis  
2 xícaras (café) de leite  
4 colheres (sopa) de açúcar  
2 claras em neve

Preparo  
Lave e corte os caquis ao meio.  
Acrescente o leite e bata no liquidificador. Na batedeira, bata as claras em neve, junte o açúcar lentamente e continue batendo. Despeje o caqui batido sobre as claras e misture rapidamente. Coloque numa forma de sorvete e leve ao congelador. Quando começar a gelar, vire numa tigela, bata muito bem para ficar cremoso. Leve novamente ao congelador. Sirva assim que adquirir consistência de sorvete.  
Rendimento: 12 porções.

# CAQUI

O caqui é originário da Ásia. Na China e no Japão, o caqui é cultivado há séculos e é tão apreciado como a maçã no Oriente. Chegou a São Paulo em 1890. A expansão da cultura só ocorreu a partir de 1920, com os imigrantes japoneses que trouxeram novas variedades e o domínio da produção. O caqui é uma planta perene, de porte arbóreo, que começa a produzir com quatro anos e pode durar décadas. A fruta verde é rica em tanino. Quando madura, não apresenta acidez e é muito doce.