

Más de 50 años
cuidando de tu salud

MÁS DE 12 MILLONES DE KG/AÑO

Actualmente, trabajamos todo el año con fruta nacional de octubre a mayo/junio y en contraestación se trabaja con fruta de importación de Sudáfrica. La razón de ello es el mantenimiento de los clientes durante todo el año, ofreciendo así un servicio completo los 365 días del año.

COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE

En POMELOS MBC S.L, creemos en un futuro responsable y sostenible. Por este motivo, mantenemos un firme compromiso de autoabastecimiento de recursos propios a través de grandes infraestructuras de paneles de energía solar alcanzando un autoconsumo real del 50%.

CRECEMOS CON EL CLIENTE

La razón del crecimiento mutuo entre la empresa y nuestro cliente se basa en la confianza y en la capacidad de adaptarse a las necesidades del mismo. Esta premisa nos dirige hacia una constante fidelización con nuestro cliente y, a su vez, hace que seamos más competitivos con nuestros objetivos comerciales.



LAS DELICIAS DEL

POMELO



P. I. Les Vinyes, Av. de l'Estatut, 5,
46711 Miramar (Valencia)
962 81 91 08

www.pomelosmbc.com



Infusión de pomelo

INGREDIENTES

1 pomelo MBC
500 ml. de agua
Azúcar o edulcorante

PREPARACIÓN

Limpia y trocea un pomelo cuatro, si lo prefieres quítale la piel. Pon agua a hervir y añade los trozos, hiérvelos durante un minuto. Déjalo reposar, machaca el pomelo para que suelte todo el jugo y pásalo por el colador. Sirvelo y añade azúcar o edulcorante a tu gusto.

Gintonic con pomelo

INGREDIENTES

2 pomelos MBC
1 tónica
50 ml. de ginebra
Hielo
1 copa ancha

PREPARACIÓN

Exprime y enfría un pomelo. En la copa ancha añade 4 ó 5 hielos y muévelos bien para que la copa coja temperatura. Añade 50 ml. de ginebra y el zumo frío de pomelo. Remueve bien. Con la ayuda de una cuchara añade la tónica para preservar las burbujas. Corta unas rodajas de pomelo y extiéndelo por el borde de la copa. Disfruta de tu Gintonic con Pomelos MBC. Bebe con moderación. Es tu responsabilidad.

Zumo de pomelo

INGREDIENTES

2 pomelos rojos o rosas MBC
Agua
Azúcar o edulcorante
1 vaso alto

PREPARACIÓN

Corta los pomelos a la mitad con un cuchillo largo y exprímelos. Echa el zumo en el vaso alto y completa con un poco de agua. Añade azúcar o edulcorante a tu gusto.

Crujiente con pomelo y yogur

INGREDIENTES

1/2 pomelo rosa MBC
30 g. de Muesli
1 yogur griego
Miel

PREPARACIÓN

Limpia y pela el pomelo, separa los gajos y córtalos en dados. Separa los dados en dos y echa la cuarta parte en el fondo de cada vaso. Echa una capa de yogur, una capa de muesli y añade una cucharada de miel. Repite esta operación hasta acabar con los ingredientes. Sirve en el momento para evitar que los cereales se ablanden.

Bizcocho de pomelo y almendra

INGREDIENTES

1 pomelo rosa MBC
250 g. de harina de trigo
15 g. de levadura química
75 g. de almendra molida
250 g. de azúcar
3 huevos tamaño L
80 ml. de aceite de oliva
15 g. de ralladura de pomelo rosa MBC
Mantequilla para el molde (ø23 cm.)

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180 grados. Engrasa el molde con la mantequilla y espolvorea la harina. Mezcla en un bol la harina y la levadura con la almendra molida y reservalos. Bate durante 5-6 minutos los huevos con 200 g. de azúcar y la ralladura del pomelo. Añade el aceite y la mezcla de harina y almendra molida. Vierte en el molde y coloca los gajos de pomelo. Espolvorea el azúcar restante. Ya puedes meterlo en el horno durante media hora.

Pomelo al horno con canela y azúcar moreno

INGREDIENTES

2 pomelos rojos MBC
100 g. de azúcar moreno
15 g. de canela

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 250 grados. Limpia y corta por la mitad los pomelos. Con un chuchillo fino separa unos milímetros la carne de los gajos, y la pulpa de la piel. Mezcla el azúcar con la canela y espolvoréala sobre los pomelos. Ya puedes meterlo en el horno entre 7 y 10 minutos.

Ensalada de pomelo, tomate, pepino y queso feta

INGREDIENTES

1 pomelo rosa MBC
1 tomate
1 lechuga
1 pepino
100 g. de queso Feta
AOVE y sal

PREPARACIÓN

Lava y escurre la lechuga, trocéala. Lava el tomate y haz dados. Lava el pepino y córtalo a rodajas finas. Pela el pomelo rosa y trocéalo a dados. Mezcla bien todos los ingredientes en un bol y añade el AOVE.

Ensalada de pomelo rosa

INGREDIENTES

2 pomelos rosa MBC
1 lechuga
2 aguacates
400 g. de gambas
Laurel
1 limón
8 rábanos
AOVE, vinagre de jerez y sal

PREPARACIÓN

Lava y escurre la lechuga, trocéala finamente. Hierva las gambas 2 minutos en agua con sal y una hojita de laurel. Pélalas y reserva. Pela los pomelos y córtalos en gajos. Lava la cebolla y los rábanos y córtalos en rodajas. Corta los aguacates en pequeños trozos y rocíalos con limón. Añade las gambas y mezcla todo bien. Mezcla todo en un bol y adereza con AOVE, vinagre y sal.

Ensalada de pomelo, endivias y gambas

INGREDIENTES

2 pomelos rojos MBC
3 endivias
Berros
400 g. de gambas
Laurel
Sésamo negro
Salsa suave de mostaza

PREPARACIÓN

Parte los pomelos MBC por la mitad, saca la pulpa y guarda el zumo que desprenda. Corta la pulpa en pequeños trozos. Limpia las endivias y los berros, corta las primeras en trozos pequeños. Parte las gambas, guarda algunas enteras para decorar. Rellena los pomelos vaciados con las endivias, el pomelo troceado, las gambas y los berros. Para la salsa: El zumo de pomelo que has reservado mézclalo con 10 cucharadas de salsa suave de mostaza y mezcla bien. Salsea los pomelos rellenos y reparte unas semillas de sésamo negro. Servir frío.

