



www.upahuelva.es



@upahuelva

635 86 89 95



Sigue la campaña
en Youtube:



Colabora:



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
D HUELVA



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
D HUELVA

#YoComoFresasDeHuelva #YoComoFresasDeHuelva



Sanas, Seguras
y Sostenibles



Criadas en el corazón de Huelva

Ubicada en el suroeste de España y limítrofe con Portugal, la provincia andaluza de Huelva se encarga cada año de abastecer a Europa de fresas y otros frutos rojos durante la campaña, que se extiende de diciembre a junio.

Es en las comarcas del Condado, el Condado Litoral y la Costa de Huelva donde se concentra la mayor parte de las explotaciones freseras, generando más de cien mil empleos directos a lo largo de la campaña de frutos rojos.

Las fresas se cultivan principalmente en invernaderos, lo que permite mantener condiciones óptimas de temperatura, luz y humedad, garantizando así un fruto de la máxima calidad.



SEGURAS

Importante: ¡Qué sean de Huelva!

Las fresas de Huelva se producen conforme a exigentes normativas vigentes en España y en la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria.

Además de cumplir con esta legislación, los productores y productoras de fresas onubenses se someten voluntariamente a diversos procesos de certificación, con el objetivo de que las personas consumidoras reciban el producto con las máximas garantías.

Por ello, al comprar fresas es importante comprobar en la etiqueta que el origen sea “España, Huelva”, para asegurarte de que estás consumiendo un producto sano, seguro y sostenible.



SANAS

¿Por qué consumir fresas de Huelva?

Huelva es el principal productor de fresas de España, concentrando el 98 % de la producción nacional y aportando el 29 % de las fresas que se comercializan en Europa, lo que la sitúa como líder dentro de la Unión Europea.

Las fresas son las reinas de las bayas. Destacan por su alto contenido en vitamina C, vitaminas B2 y B3, ácido fólico y antioxidantes. Además, su consumo proporciona minerales esenciales como magnesio, potasio y fósforo.

Incorporar fresas a la dieta ofrece múltiples beneficios. Las fresas al natural tienen muy pocas calorías (33Kcal/100g), tienen mucha fibra y son bajas en azúcares (5g/100g).



SOSTENIBLES

Referentes en I+D en Agricultura

Los frutos rojos de Huelva se han convertido en un referente en la aplicación de nuevas tecnologías orientadas a optimizar el uso del agua.

Además, son los propios agricultores y agricultoras quienes, a través de empresas como **Fresas Nuevos Materiales (FNM)**, invierten en I+D para desarrollar variedades de fresa mejor adaptadas al aprovechamiento del agua y al suelo, con mayor resistencia a plagas y enfermedades, y con mejoras en color y sabor. Esto permite que disfrutes de fresas de Huelva con la máxima calidad y seguridad.

Actualmente, a través de FNM se emplean variedades desarrolladas en Huelva, como Marisma, Rociera, Rábida o Primoris, resultado del I+D orientada a obtener productos sanos, seguros y sostenibles.



#YoComoFresasDeHuelva “Porque son Sanas, Seguras y Sostenibles”