

Lord Garlic



Lord Garlic **BLANCO EUROPEO**

Variedad del grupo III de tipo Blanco (Artichoke), no tiene desarrollo de escapo floral.



AJO BLANCO EUROPEO

Es ajo tradicional por excelencia, el más apreciado a nivel europeo por sus grandes y carnosos dientes y por su sabor persistente e intenso que lo hace ideal para combinar con la mayoría de las cocinas internacionales. Su calibre no llega a ser de los más grandes debido a que los dientes son mayores que otras variedades, al igual que el número de catafilos que envuelven el bulbo, esto hace que su manejo sea más fácil y su conservación más prolongada.

BULBOS

Bulbos de gran diámetro con forma achatada de color blanco plateado. Contiene de 10 a 12 dientes con una alta compactación de los bulbos.

DIENTES

De tamaño grande, de color blanco.

PRECOCIDAD

Precocidad media - tardía, disponible en fresco desde principios de Julio.

CONSERVACIÓN

Período medio-largo de conservación natural y larga conservación frigorífica.

ORGANOLEPTICAS

Pungencia media con olor intenso y sabor suave-intenso.

RECOMENDACIONES

Para carnes blancas y pescados con alto interés nutraceutico.



Rainbow Harvest a través de sus selectos productores, suministra y comercializa alimentos frescos y de calidad.

Un estricto control y supervisión de todo el proceso desde el campo, procesado y conservación hasta la logística bajo temperatura controlada, permite enviar nuestro producto fresco a todo el mundo con las máximas garantías de calidad.



Lord Garlic **BLANCO EUROPEO**

ACABADOS

LIMPIO EN BULBO



SIN LIMPIAR CON CEPILLADO



AJO VERDE



PELADO EN BOTE



Ajos procesados y pelados manualmente o por medios mecánicos.

Disponible en **ecc**

CALENDARIO

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
VERDE												
FRESCO												
REFRIGERADO												
PELADO												

BULBO

Uniforme, no demasiado grande, blanco marfil con más catáfilas que otras variedades

DESARROLLO DEL TALLO

TALLO DURO



TALLO BLANDO



CALIBRE DEL BULBO

MÍNIMO

37 cm

MÁXIMO

65 cm

NÚMERO DE DIENTES

De 10 a 12.

SABOR

Aromático y persistente en boca. Contenido considerable en alicina

PACKAGING

Palots en camión completo.

Caja cartón de 10, 15 ó 20 kg.

Saco de 10, 15, 20 ó 25 kg.

Malla de 250 grs, 500 grs o 1kg.