

Lord Garlic



Lord Garlic **VIOLETA SPRING**

Variedad del grupo IV de tipo Violeta (grupo asiáticos) en su desarrollo forma escapo floral.



VIOLETA SPRING

De procedencia asiática, se le conoce también como ajo chino violeta. Es una variedad de bulbo blanco y marcadas estrías violetas, de piel fina, alcanza grandes dimensiones, superando incluso los 70 mm. Esto lo hace muy atractivo para mercados donde prima el calibre. Su sabor y aroma es más intenso y un poco picante, su contenido en alicina es medio.

BULBOS

Bulbos de gran diámetro, con forma achatada y de color blanco con vetas violáceas. Contiene de 10 a 12 dientes con una compactación baja de los bulbos.

DIENTES

De tamaño medio con color violeta de intensidad baja.

PRECOCIDAD

Muy precoz, disponible fresco desde finales de mayo.

CONSERVACIÓN

Período corto de conservación natural y frigorífica.

ORGANOLEPTICAS

Pungencia baja, de sabor y olor suave.

RECOMENDACIONES

Para ensaladas y condimentos en crudo por su suave sabor y olor. Bajo 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 **VIOLETA SPRING**

ACABADOS

LIMPIO EN BULBO



SIN LIMPIAR CON CEPILLADO



AJO VERDE



PELADO EN BOTE



Ajos procesados y pelados manualmente o por medios mecánicos.

Disponible en **eco**

CALENDARIO

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

BULBO

De color blanco con estrías violetas, grande y achatado.

DESARROLLO DEL TALLO

TALLO DURO



TALLO BLANDO



CALIBRE DEL BULBO

MÍNIMO

37 cm

MÁXIMO

60 cm

NÚMERO DE DIENTES

De 10 a 12.

SABOR

Ligeramente picante, bajo contenido en Alicina

PACKAGING

Palots en container 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.