

Lord Garlic

Lord Garlic **BLANCO SPRING**

Variedad del grupo III de tipo Blanco (grupo asiáticos), en su desarrollo forma escapo foral.



AJO BLANCO SPRING

De procedencia asiática, se le conoce como ajo blanco spring. Es una variedad blanca de piel fina y brillante que puede alcanzar las dimensiones más grandes, superando incluso los 70 mm. Esto lo hace muy atractivo para mercados donde prima el calibre. Su sabor y aroma es suave y su contenido en alicina es medio.

BULBOS

Bulbos de gran diámetro con forma achatada y de color blanco intenso. Contiene de 10 a 12 dientes con una compactación media de los bulbos.

DIENTES

De tamaño medio - grande con color castaño de baja intensidad.

PRECOCIDAD

Precocidad media, disponible fresco de mediados de Junio.

CONSERVACIÓN

Período medio de conservación natural y frigorífica.

ORGANOLEPTICAS

Pungencia media con olor intenso y sabor suave.

RECOMENDACIONES

Para carnes blancas y pescados y con moderado 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 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 y brillante, grande y achatado

DESARROLLO DEL TALLO

TALLO DURO



TALLO BLANDO



CALIBRE DEL BULBO

MÍNIMO

45 cm

MÁXIMO

70 cm

NÚMERO DE DIENTES

De 10 a 12.

SABOR

Suave, bajo contenido en Alicina.

PACKAGING

Palots en container completo.

Caja cartón de 10, 15 o 20 kg.

Saco de 10, 15, 20 o 25 kg.

Malla de 250 grs, 500 grs o 1kg.