



ajo colorado

Producto:	AJOS FRESCOS
Nombre Científico:	Allium Sativum
Variedad:	FUEGO INTA / SAN VALENTIN (*)
Semillas:	Apartir de los dientes de bulbos, libres de virus
Tipo de siembra:	Manual
Pais de Origen:	República Argentina
Región de Producción:	Mendoza
Certificación:	GLOBAL GAP - GGN NBR: 4050373899585

Producción / Embarque:

Siembra:	15 Marzo - 31 Mayo
Cosecha:	1 Diciembre - 1 Enero
Selección y Embarque:	1 Diciembre - 31 Julio

Apariencia: Tuberculo de forma esferica y circular, con dientes medio y grandes. Es de cabeza grande, achatada y regular, de color colorado y estrias blancas

Calibres: Seleccionados Cat 1;
No.4 (36-45 mm)
No.5 (46-55 mm)
No.6 (56-65 mm)
No.7 (66-75 mm)

Packaging: Cajas x 10 kgs

Embarque: Container tipo 40 rhq
Camion sider



(*) Esta variedad de ajo se caracteriza por tener un mayor nivel de picor. Esto se debe a que tiene un mayor contenido de alicina, con respecto a las otras variedades. Otra característica distintiva es que posee un mayor tiempo de guarda, es decir que tiene una extensa vida util.