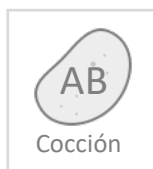




Fresco



Cocción


van Rijn SEMILLAS, S.L.

Paseo de la Alameda, 39 Esc. B, Pta. 57, 46.023 Valencia, España
 www.vanrijnsemillas.es - 647 884 846 - carmenlinares@vanrijn.es

Resumen

CIMEGA es una variedad semi-temprana, productiva y de tubérculos grandes y ovalados. La piel es amarilla y suave, con una buena presentación. Esta variedad se destina al consumo en fresco, especialmente en el sur de Europa, Oriente Medio y norte de África. Es similar a la variedad SPUNTA pero mejorada en cuanto a rendimiento, resistencias y presentación.

Características principales

Origen genético	Mondial x Caesar
Ciclo	Semi-temprana
Forma de los tubérculos	Oval
Color de la piel	Amarilla
Color de la carne	Amarilla pálida
Profundidades de los ojos	Muy superficiales
Rendimiento	Muy alto
Calibre de los tubérculos	Grande
Reposo vegetativo	Medio a largo
Utilización	Consumo en fresco
Tipo de cocción	AB-B
Ennegrecimiento tras cocción	No observado
Porcentaje de Materia Seca	Medio

Resistencia a enfermedades

Mildiu del follaje	6
Mildiu del tubérculo	8
Sarna común	8
Virus del enrollado (PLRV)	n/d
Virus A (PVA)	n/d
Virus X (PVX)	n/d
Virus Yn (PVY)	8
Sequía	n/d
Nemátodos	R (Ro1 y Ro4)
Sarna verrugosa	R

La información proporcionada en este documento es solo indicativa y puede variar de acuerdo con las condiciones climáticas y de crecimiento, pero también con las técnicas agronómicas. Para obtener un detallado asesoramiento de cultivo, por favor, póngase en contacto con nosotros.

Leyenda

Escala de 1 a 10 (10 lo más deseado), I = Inmune, R = Resistente, S = Sensible, n/d = Resultado no disponible, Tipo de cocción A = Firme, B = Bastante Firme, C = Harinosa, D = Muy harinosa.

CIMEGA

CIMEGA