



Nectarina

Nectarine

**Flariba / Flavela / Garbaja / Garcima
/ Garofa / Atinea / Nuevos desarrollos**

Flariba / Flavela / Garbaja / Garcima
/ Garofa / Atinea / New developments



Tempranas, con sabor y calibre

Early,
with taste and size

Más de 245 Has de cultivo. Hemos implantado nuevas y modernas instalaciones de cultivo para ampliar el período de comercialización, así como la producción de nuevas variedades tempranas de alta concentración de azúcar e intenso sabor.

More than 245 Has of cultivation. We have implemented new and modern cultivation facilities to extend the commercialisation period, and the production of new early varieties with a high concentration of sugar and an intense taste.

Nuevos desarrollos

New developments

Estamos realizando ensayos con nuevas variedades de Nectarina para ampliar el período de comercialización, pero siempre teniendo presente el sabor.

We are performing tests with new varieties of Nectarine to extend the commercialisation period, but always taking the taste into account.

Paloma

GRUPO HORTOFRUTÍCOLA



Flariba / Flariba



Piel: fina, uniforme, roja y brillante
Pulpa: carne amarilla
Calibre: A-C
Azúcar: 8-11º Brix
Sabor: Dulce y equilibrado
Temporada: Extratemprana
3ª semana de Abril - 2ª semana de Mayo
Formatos: Granel con alveolo
Preempaquetados en cestas

Skin: thin, uniform, red and shiny
Core: yellow flesh
Size: A-C
Sugar: 8-11º Brix
Taste: Sweet and balanced
Season: Extra early
3rd week of April - 2nd week of May
Formats: Loose with cell
Pre-packed in punnets



Flavela / Flavela



Piel: fina, lisa, roja y brillante
Pulpa: carne blanca
Calibre: A-C
Azúcar: 8-12 ºBrix
Sabor: Dulce, sabroso y equilibrado
Temporada: Extratemprana
4ª semana de Abril - 2ª semana de Mayo
Formatos: Granel con alveolo
Preempaquetados en cestas

Skin: thin, flat, red and shiny
Core: white flesh
Size: A-C
Sugar: 8-12º Brix
Taste: Sweet, tasty and balanced
Season: Extra early
4th week of April - 2nd week of May
Formats: Loose with cell
Pre-packed in punnets



Garbaja / Garbaja



Piel: fina, lisa, roja/anaranjada y brillante
Pulpa: carne amarilla
Calibre: AA-C
Azúcar: 7-11º Brix
Sabor: Dulce y equilibrado
Temporada: Extratemprana
4ª semana de Abril - 4ª semana de Mayo
Formatos: Granel con alveolo
Preempaquetados en cestas

Skin: thin, flat, orangey-red and shiny
Core: yellow flesh
Size: AA-C
Sugar: 7-11º Brix
Taste: Sweet and balanced
Season: Extra early
4th week of April - 4th week of May
Formats: Loose with cell
Pre-packed in punnets



Garcima / Garcima



Piel: fina, lisa, roja y brillante
Pulpa: carne amarilla
Calibre: AA-C
Azúcar: 8-12º Brix
Sabor: Dulce y equilibrado
Temporada: Extratemprana
4ª semana de Abril - 3ª semana de Mayo
Formatos: Granel con alveolo
Preempaquetados en cestas

Skin: thin, flat, red and shiny
Core: yellow flesh
Size: AA-C
Sugar: 8-12º Brix
Taste: Sweet and balanced
Season: Extra early
4th week of April - 3rd week of May
Formats: Loose with cell
Pre-packed in punnets



Garofa / Garofa



Piel: fina, lisa, roja y brillante
Pulpa: carne amarilla
Calibre: AA-B
Azúcar: 9-13º Brix
Sabor: Dulce y equilibrado
Temporada: Temprana
3ª semana de Mayo - 2ª semana de Junio
Formatos: Granel con alveolo
Preempaquetados en cestas

Skin: thin, flat, red and shiny
Core: yellow flesh
Size: AA-B
Sugar: 9-13º Brix
Taste: Sweet and balanced
Season: Early
3rd week of May - 2nd week of June
Formats: Loose with cell
Pre-packed in punnets



Atinea / Atinea



Piel: fina, lisa, roja intenso/granate y brillante
Pulpa: carne amarilla
Calibre: AA-B
Azúcar: 9-13º Brix
Sabor: Dulce y equilibrado
Temporada: Temprana
4ª semana de Mayo - 3ª semana de Junio
Formatos: Granel con alveolo
Preempaquetados en cestas

Skin: thin, flat, intense red/maroon and shiny
Core: yellow flesh
Size: AA-B
Sugar: 9-13º Brix
Taste: Sweet and balanced
Season: Early
4th week of May - 3rd week of June
Formats: Loose with cell
Pre-packed in punnets

