



NECTARINA

DESCRIPCIÓN

Propiedades Externas

- Forma esférica.
- Color de la piel desde el rojo brillante al rojo-amarillo.
- Sin imperfecciones ni daños por manipulación.
- Sanos y limpios, exentos de materias extrañas visibles.

Propiedades Internas

- Exentos de plagas.
- Exentos de daños causados por plagas.
- Exentos de un grado anormal de humedad exterior.
- Exentos de olores y sabores extraños.
- Carne no adherida al hueso.
- Contenido en azúcar: 10-12º Brix.
- Aroma intenso y madurez óptima.

Calibre

90 mm o más AAA+
 80 mm a 90 mm AAA
 73 mm a 80 mm AA
 67 mm a 73 mm A
 61 mm a 67 mm B
 56 mm a 61 mm C
 51 mm a 56 mm D

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Nuestras nectarinas se recogen en condiciones óptimas de madurez.
- Para el almacenamiento, se recomienda una temperatura entre los 0 – 2 °C y una humedad relativa de entre los 90-95%.
- Para el transporte la temperatura ideal oscila entre los 0 y 4°C.

ENVASADO

Las nectarinas pueden presentarse de alguna de las formas siguientes:

- En tarrina.
- En una o dos capas, o en un máximo de cuatro capas, siempre que los frutos se coloquen en soportes alveolares. Si pertenecen a la categoría "Extra", en una sola capa y cada fruto aislado de los contiguos.

ORIGEN

La cosecha de nuestras nectarinas empieza en Andalucía y termina en las zonas más frías de Lérida; de esta manera podemos garantizar la calidad de nuestra fruta durante toda la temporada.



CALENDARIO

Lérida											
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre

Murcia											
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre

Andalucía											
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre

Badajoz											
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre