

Tomaca mutxamel

Lycopersicon esculentum Mill.



Informació general i cultural

La tomaca mutxamel és una varietat conreada àmpliament al municipi de Mutxamel i a les comarques alacantines en general. Aquesta és una de les varietats amb més solera de les terres valencianes. Són fruits caracteritzats per les marcades costelles i muscles intensos, i per ser una varietat tardana, ja que es cull a la tardor.

Informació agronòmica

Planta vigorosa i amb bon fullatge. Aquesta varietat presenta unes costelles característiques i també muscles d'un verd intens –en estiu, de vegades, d'un taronja groguenc–, que es mantenen fins i tot en plena maduració. Pot presentar clevills amb intensitat variable depenent de l'època de maduració. Una característica molt interessant d'aquesta varietat és la bona seqüència de quallat i, per tant, el molt bon nivell productiu. Més adequada per a cultiu de tardor-hivern.

Informació organolèptica i nutricional

Posseeix bones qualitats organolèptiques. És una varietat destinada al consum en fresc i presenta una pell fina, però resistent. La millor tomaca que podem trobar a l'hivern.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica

Forma predominant del fruit:	lleugerament aplanat
Pes mitjà del fruit:	180 – 275 g
Homogeneïtat del fruit:	alta
Color exterior del fruit:	roig
Muscles verds:	presentes i forts
Clevillat:	lleuger
Seqüència de quallat:	molt bona
Nivell de productivitat:	molt alt

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
				●	●						
						●	●				
								●	●	●	●
										●	●

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració de la llavor

