

CATÀLEG AVL

ASSOCIACIÓ
DE VARIETATS
LOCALS

Enguany dedicam la portada a la família de Son Vell (Son Macià, Manacor). Un any més, estan cultivant i multiplicant els llegums com la fava mallorquina, la fava negra i el ciuró mallorquí. També fan el meló clot des pou i el "manto del Señor", la síndria allargada blanca i la tomàtiga de Valldemossa.





QUÈ SÓN LES VARIETATS LOCALS?

Les varietats locals són aquelles que han passat de mà en mà i de generació en generació, en un lloc determinat. Han estat seleccionades per la pagesia segons les seves preferències i qualitats i es troben en coevolució amb les condicions ambientals de la zona on es cultiven. Es caracteritzen per la seva heterogeneïtat, fertilitat, alt contingut nutritiu i per la seva gran adaptació a les condicions locals.

L'Associació de Varietats Locals de les Illes Balears (AVL, en endavant) és una entitat sense ànim de lucre que fa feina pel foment de la conservació i producció de varietats locals.

L'AVL forma part de la *Red de Semillas*, xarxa d'entitats amb objectius comuns a nivell estatal.

Lligada a les varietats locals hi ha tota una cultura oral pagesa, la qual està en vies de desaparició. Per tant, és important la conservació de les varietats locals per part dels pagesos, ja que d'aquesta manera es garanteix la memòria biocultural, tan necessària per la societat.

ASSOCIACIÓ DE VARIETATS LOCALS

c/ d'en Veiet 17, 07260 Porreres (Illes Balears)

COMANDES: comandes@varietatslocals.org

MÉS INFORMACIÓ: varietats.autoctones@cmail.cat

SOBRE NOSALTRES: www.varietatslocals.org

EL PROJECTE DE MULTIPLICACIÓ DE LLAVOR D'HORTALISSA I LLEGUM

Fins fa unes dècades, fer-se les pròpies llavors era una tasca més dins de la pagesia. De cada vegada es dedica menys temps a la producció de llavor. No és una feina senzilla, requereix d'un saber fer a més de conèixer el cultiu i el procés de producció de llavor.

El projecte de multiplicació i dispersió de varietats locals és el cor de l'associació i té per objectiu recuperar i donar a conèixer les varietats locals, permetent a la gent que en pugui gaudir. Per això, s'ha pres la iniciativa d'oferir algunes varietats locals a la població illenca.

Cal dir que es tracta d'un projecte que es va iniciar l'any 2011 i actualment hi ha 60 varietats locals d'hortalissa i llegum. La majoria de varietats que es multipliquen tenen el segell de producció ecològica avalat pel Consell Balear de Producció Agrària Ecològica (CBPAE). L'associació treballa en la introducció de noves varietats cada any i en la millora de les actuals per tal d'ferir-ne una gamma més àmplia



LES LLAVORS I ELS RECURSOS FITOGENÈTICS

L'AVL disposa de llavors que provenen de diferents indrets. Una part important de les llavors són del Viver de Can Nicolau de Sant Joan, també hi ha una part de llavors que s'han aconseguit del viver de Ca Na Justa, Porreres. Aquests dos vivers fa 4 generacions que mantenen l'activitat i aquest fet afavoreix que conservin moltes varietats locals des de fa molts anys. La resta de varietats que es multipliquen provenen de diferents pagesos que ens les han fet arribar. Per altra banda, s'han recuperat llavors procedents de bancs de llavors, algunes del Jardí Botànic de Sóller i la majoria de llegums s'han recuperat gràcies a la tasca de prospecció del Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF), del Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA).

EL MULTIPLICADOR

La figura del multiplicador de llavor d'hortalissa de varietats locals és una persona que té coneixements sobre algun cultiu o bé té ganes d'aprendre més sobre el seu maneig, i en dedica una part a la producció de llavor. Per aquesta tasca, prioritzam que les finques multiplicadores tinguin el segell d'agricultura ecològica. Prèviament es proporcionen les pautes a seguir per la producció de llavor en funció de cada cultiu per tal d'obtenir llavors de qualitat.

ELS MULTIPLICADORS DE VARIETATS LOCALS DE MALLORCA

Actualment hi ha 15 finques multiplicadores col·laborant amb el projecte. Tenim com a objectiu augmentar el nombre d'aquestes finques per tal d'especialitzar a cada pagès en determinats cultius. Així, es podrà professionalitzar més la tasca de multiplicació de llavor, aconseguint una selecció i millora de les diferents varietats locals.

LES FINQUES MULTIPLICADORES I PRODUCTORES DE LLAVOR

Nom de la finca	Municipi	Mode de producció
Horteta i Son Duran	Sant Joan	Segell del CBPAE
Es Maiol	Artà	Segell del CBPAE
Sabó	Montuïri	Segell del CBPAE
Mainou	Porreres	Segell del CBPAE
Sa Vinyeta	Binissalem	En conversió per obtenir el segell del CBPAE
Ca'n Montserrat i Ses Amitges	Estellencs	Segell del CBPAE
Son Ajaume Nou i Sant Jordi.	Palma	Segell del CBPAE
Viver Bio Estel de Llevant	Manacor	En conversió per obtenir el segell del CBPAE
Son Vell	Son Macià, Manacor	Segell del CBPAE
Es Garrovers, a Son Negre	Felanitx	Pràctiques agroecològiques
Sa Teulera	Manacor.	Segell del CBPAE
Sa Bassa des Voltors.	Son Macià, Manacor	Segell del CBPAE
S'aljub den mel.	Cas Concons, Felanitx	Segell del CBPAE
Son Pou nou i Son Fangos	Vilafranca i Manacor	Segell del CBPAE
Son Ripoll	Montuïri	Segell del CBPAE

LA NETEJA I L'ENVASAT DE LES LLAVORS

Des de l'hivern del 2017 l'AVL ha signat un conveni amb el Viver Bio d'Estel de Llevant per tal d'establir una col·laboració en el procediment de producció, selecció i neteja de la llavor d'hortalissa i llegum de varietats locals.



EL SEGELL DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA

El 2012, l'AVL es va donar d'alta al Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica com a Elaborador 0940E. Aquest fet garanteix que la producció de llavor, la neteja i l'envasat de la mateixa es faci seguint les pautes establertes segons la normativa que regula la producció agrària ecològica.

Per aquest fet als sobres hi podreu trobar l'etiqueta que indica que han estat produïdes segons criteris d'agricultura ecològica.





Albergínia morada
Solanum melongena

La pell és morada i la pasta és blanca. És molt fina al gust. S'utilitza per torrar, fregir i farcir.



Pes: 1,7 g ± 220 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca

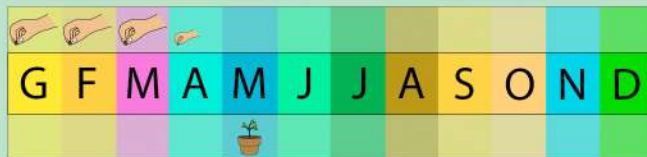


Albergínia morada



Alfabeguera de fulla morada
Ocimum basilicum

Es sembra cada planta a una distància de 40 o 50 cm. Requereix aigua. La fulla és morada i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment. Té més propietats nutricionals que la verda.



Pes: 0,5 g ± 420 unitats
Origen: Índia

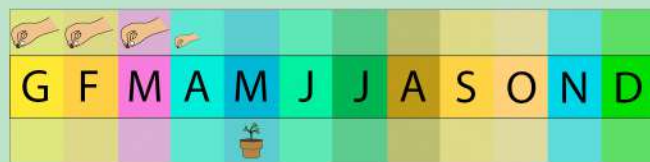


Alfabeguera de fulla morada



Alfabeguera de fulla verda
Ocimum basilicum

Es sembra cada planta a una distància de 40 o 50 centímetres. Requereix aigua. La fulla és verda i grossa. Es consumeix en fresc com a condiment.



Pes: 1 g ± 520 unitats
Origen: Itàlia



Alfabeguera de fulla verda



NOVETAT

Ceba d'Andratx
Allium cepa

Ceba de color vermell, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Conservació mitjana dels bulbs.



Pes: 3,2 g ± 1000 unitats
Origen: Estellencs, Mallorca

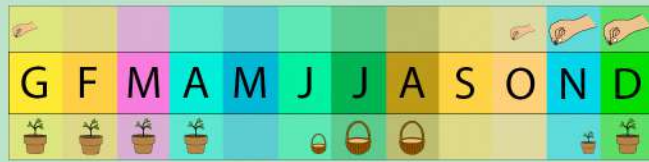


Ceba d'Andratx



Ceba blanca mallorquina
Allium cepa

Ceba de color blanc, planenca i molt dolça de gust. Ideal per menjar crua. Les cebes que no es consumeixin es poden ressemar per fer grells.



Pes: 3,2 g ± 1000 unitats
Origen: Horteta, Sant Joan, Mallorca



Ceba blanca



Ciurons mallorquins
Cicer arietinum

Ciuró petit però de gran qualitat organolèptica. Indicad pel consum en verd per les persones i pel consum en sec per a persones i animals. Es pot sembrar directament a una profunditat de 10 cm i a una distància entre plantes de 20 a 25 cm.



Pes: 18 g ± 70 unitats
Origen: Son Ajaume Nou, Palma, Mallorca



Ciurons mallorquins



Col borratxona grossa
Brassica oleracea

Col de color verd clar i l'interior molt blanc. La planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. Té l'acop gros i les fulles reülles.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Muro, Mallorca



Col borratxona grossa



Col borratxona petita o de 7 setmanes
Brassica oleracea

Les fulles són de color verd i interiorment és molt blanca. Té l'acop petit i les fulles reülles.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Muro, Mallorca



Col borratxona petita



Col Caputxina
Brassica oleracea

Col amb un acop allargat. És apte per menjar com a col tardana, ja que és resistent a l'espigat.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Ca na Justa, Porreres, Mallorca

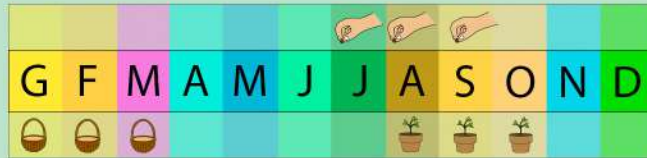


Col caputxina



Col de Cabdell
Brassica oleracea capitata L

Col de color verd clar, té l'acop molt gros i molt poc abullonat.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Muro, Mallorca



Col de Cabdell



Colflori de fulla d'espasa
Brassica oleracea botrytis L.

Les flors són de color blanc, la planta no és massa vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. És de les colfloris primerenques.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca

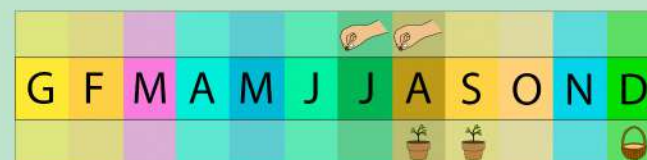


Colflori de fulla d'espasa



Colflori de Nadal
Brassica oleracea botrytis L.

Les flors són de color blanc, la planta és vigorosa i aguanta bastant bé la sequera. És de les colfloris de mig temps.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca

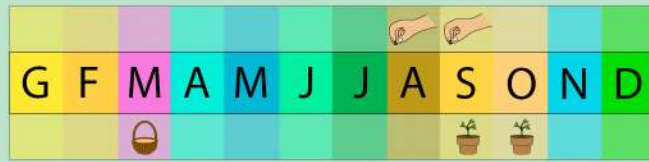


Colflori de Nadal



Colflori de Sant Josep
Brassica oleracea botrytis L.

Les flors són de color blanc, la planta és vigorosa i fa més de 2 kg de pes.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colflori de Sant Josep



Colflori de Tots Sants
Brassica oleracea botrytis L.

La flor és rodona, tendre i de color blanc. És de les colfloris més primerenques. La fulla és allargada i grossa.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colflori de Tots Sants



Colflori d'orella d'ase
Brassica oleracea botrytis L.

Les flors són de color blanc, la planta és molt vigorosa i fa més de 2 kg de pes. És de les colfloris de mig temps.



Pes: 0,8 g ± 500 unitats
Origen: Alcúdia, Mallorca



Colflori d'orella d'ase



Enciam d'orella d'ase
Lactuca sativa

És un enciam d'hivern, tot i que els mesos de més fred el seu creixement minva. La fulla és llarguera acabada en punta i d'un color verd clar. Es tanca sense necessitat de fermar. Les peces són de tipus mitjà a gros.



Pes: 0,6 g ± 600 unitats
Origen: Sant Joan, Mallorca



Enciam d'orella d'ase

NOVETAT



Enciam de tres ulls
Lactuca sativa

Enciam d'estiu. Té la fulla de forma ovalada. Té un ull més gran al centre i a tenir dos més petits al costat. Es tanca sense necessitat de fermar. Les peces són de tipus mitjà.



Pes: 0,6 g ± 600 unitats
Origen: Ca Na Justa, Porreres, Mallorca



Enciam de tres ulls



Fava mallorquina
Vicia faba

La sembra és directa a una profunditat d'uns 25 cm i una distància entre plantes d'uns 20 o 25 cm. Fava blanquinosa destinada a consum en verd o en sec, tant per animals com per persones. Indicada per l'adob en verd.



Pes: 50 g ± 30 unitats
Origen: Son Vell, Son Macià, Mallorca



Fava mallorquina



Fava negra
Vicia faba

La sembra és directa a una profunditat d'uns 25 cm i una distància entre plantes d'uns 20 o 25 cm. Fava de color negre, molt indicada pel consum en verd ja que és molt cuitor. També es pot usar per fer adob en verd.



Pes: 250 g ± 150 unitats
Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca



Fava negra



Fesol
Vigna unguiculata

La sembra és directa a una fondària d'uns 5cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 o 25 cm. Fesol per a consum en sec i de dimensions petites. És molt productiu i no necessita emparallar.



Pes: 16 g ± 40 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos

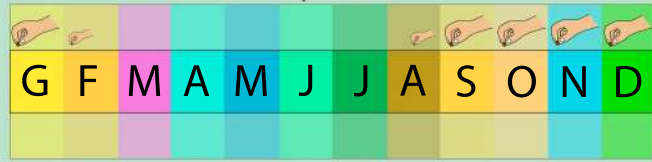


Fesol



Julivert mallorquí
Petroselinum crispum

Es sembra en parades o eixams. La fulla és petita i acabada en puntes. Té moltes qualitats organolèptiques. S'utilitza a la cuina com a planta aromàtica.



Pes: 5,4 g ± 2160 unitats
Origen: Es Maiol, Artà, Mallorca



Julivert mallorquí



NOVETAT

Meló clot des pou
Cucumis melo

Meló rodó i de color blanc. S'ha de recollir abans de que maduri del tot, ja que permetrem una millor conservació. Es podrà menjar fins el desembre.



Pes: 4,3 g ± 70 unitats
Origen: Son Macià, Mallorca



Meló clot des pou



Meló eriçó
Cucumis melo

Meló rodó, petit, pasta blanca, molt aromàtic, primerenc i de consum ràpid.



Pes: 4,3 g ± 70 unitats
Origen: Son Amadora, Vilafranca, Mallorca



Meló eriçó



Meló fei
Cucumis melo

Meló llarguer, verd pàlid i gros. Textura fluixa a mesura que madura i la pasta és groga i verdosa. Dolç, molt as-sucrat. Es conserva fins a Nadal si es cull verd.



Pes: 4,3 g ± 70 unitats
Origen: Son Macià, Mallorca



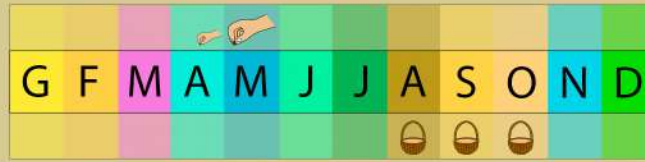
Meló fei



NOVETAT

Meló groc
Cucumis melo

Meló llarguer, gropellut. Textura forta i pasta de color crema. Bon gust, dolç i sucós. No queda tacat pel sol. Molt bona conservació.



Pes: 4,3 g ± 70 unitats
Origen: Vilafranca, Mallorca



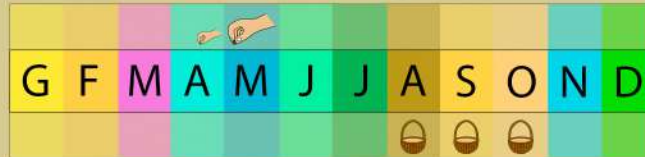
Meló groc



NOVETAT

Meló "manto del Señor"
Cucumis melo

Meló allargat i de color blanc amb ratlles beixes i alguna verda. S'ha de recollir abans de que maduri del tot, ja que permetrem una millor conservació. Es podrà menjar fins el novembre.



Pes: 4,3 g ± 70 unitats
Origen: Son Macià, Mallorca

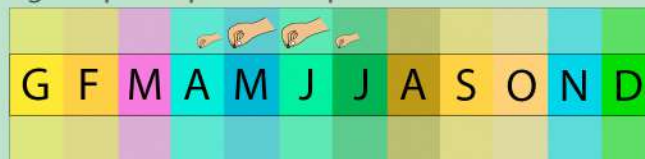


Meló "manto del Señor"



Mongeta blanca
Phaseolus vulgaris L.

La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 o 25 cm. Mongeta de color blanc per a consum en sec. És una mongeta que requereix emparralar.



Pes: 20 g ± 48 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos

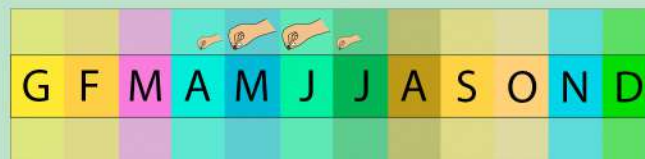


Mongeta blanca



Mongeta negra
Phaseolus vulgaris L.

La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 o 25 cm. Mongeta de color negre de dimensions petites i per a consum en sec. La mata és rastrera.



Pes: 18 g ± 80 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos

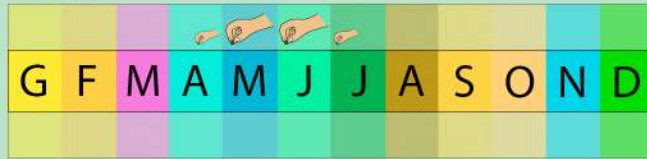


Mongeta negra



Mongeta pintada
Phaseolus vulgaris L.

La sembra és directa a una fondària d'uns 5 cm. La distància entre plantes ha de ser d'uns 20 o 25 cm. Mongeta de color beix amb traces rogenques. És una mongeta que requereix emparallar.



Pes: 16 g ± 40 unitats
Origen: prospectada a Mallorca pel Centro de Recursos Fitogenéticos

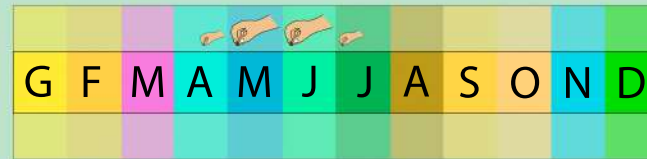


Mongeta pintada



Mongeta tendra blanca
Phaseolus vulgaris L.

Mongeta per consum en verd. És llarga i rodona. La planta és molt productiva i s'ha d'emparallar. Important: per evitar el corc cal guardar-les a temperatures inferiors a 10°C.



Pes: 20 g ± 100 unitats
Origen: Sos Fulles, Artà, Mallorca



Mongeta tendra blanca



Pastanaga morada
Daucus carota

La sembra és directa a una distància entre plantes de 10 cm. La collita es fa al cap de tres mesos d'haver-la sembrat. Necessita aigua constantment. El fruit és una arrel de color morat intens amb el nervi intern lleugerament esblanqueït.



Pes: 1,2 g ± 552 unitats
Origen: Es Moradet, Montuïri, Mallorca



Pastanaga morada



Pebre banya de cabra
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 o 50 cm. Requereix aigua. Pebre verd obscur amb forma de banya, acabat en punta, té la carn prima. No és coent.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca

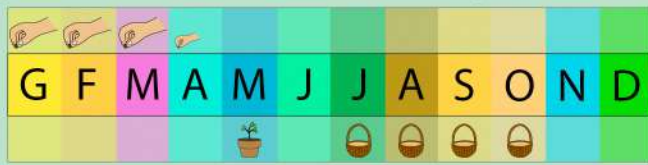


Pebre banya de cabra



Pebre blau
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 o 50 cm. Requereix aigua. Pebre gros, de pasta gruixada, acabat en punta, forma de tres caires. Molt bo per torrar.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Pebre blau



Pebre d'envinagrar
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 o 50 cm. Requereix aigua. Pebre de color verd clar, acabat en punta i de pasta prima. Una mica coent. Ideal per envinagrar quan és verd.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Pebre d'envinagrar



Pebre fulla d'olivera
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 o 50 cm. Requereix aigua. Pebre petit, de paret prima, acabat en punta. Es pot consumir en cru quan és verd o es pot utilitzar per cuinar quan és madur. És el que s'utilitza per fer l'espècia de pebre coent.



Pes: 0,5 g ± 100 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Pebre fulla d'olivera



NOVETAT

Pebre de Padrón
Capsicum anuum

Pebre petit. Alguns són coents. Ideal per fer fregit.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Binissalem, Mallorca

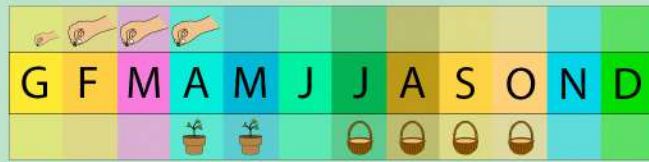


Pebre de Padrón



Pebre ros
Capsicum anuum

Pebre de color verd clar, de paret prima. Normalment es consumeix cru. És el que s'utilitza per fer trempó.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Sant Jordi, Mallorca



Pebre ros



Pebre ros gruixat
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 o 50 cm. Requereix aigua. Pebre de color verd clar, de paret gruixuda. És apte tant per menjar verd, com per torrar.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Muro, Mallorca



Pebre ros gruixat



Pebre tap de cortí
Capsicum anuum

Es sembra cada planta a una distància de 40 o 50 cm. Requereix aigua. Pebre de petites dimensions, que es pot utilitzar per envinagar quan és verd o per fer pebre bord quan és madur.



Pes: 1 g ± 120 unitats
Origen: Son Na Jaume Nou, Palma, Mallorca



Pebre tap de cortí



Pèsol de bullir
Pisum sativum

La sembra és directa a una profunditat d'uns 10 cm i una distància entre plantes de 20 o 25 cm. És un pèsol que es consumeix amb la bajoca quan és verd. Es per consum humà.



Pes: 15 g ± 65 unitats
Origen: Can Brijo, Santa Margalida, Mallorca



Pèsol de bullir



Pèsol d'esclovellar
Pisum sativum

La sembra és directa a una profunditat d'uns 10 cm i una distància entre plantes de 20 o 25 cm. Es consumeix el gra en verd després d'esclovellar-lo. La bajoca és grossa i plena.



Pes: 12 g ± 57 unitats
Origen: Centro de Recursos Fitogenéticos, INIA



Pèsol d'esclovellar



Rave mallorquí
Raphanus sativus L.

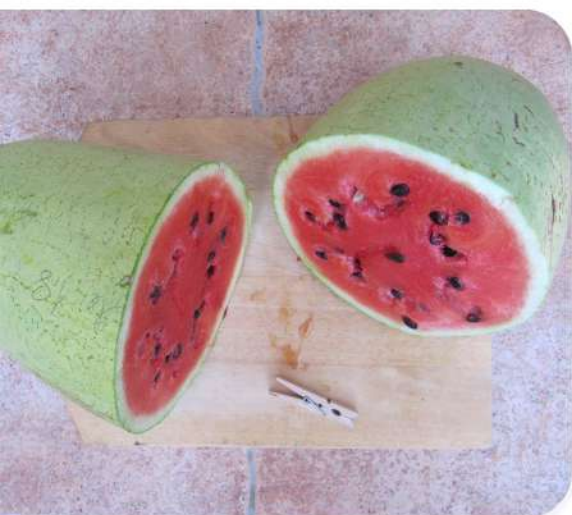
La sembra és directa a una distància entre plantes d'uns 10 cm. S'ha de regar amb freqüència. Fruits de 30 a 50 cm de llargada, acabats en punta i de color violeta. Es solen menjar com acompanyament de plats calents, com aguiats o cuinats.



Pes: 4 g ± 340 unitats
Origen: S'hort des Pla, Sant Jordi, Mallorca



Rave mallorquí



NOVETAT

Síndria blanca i allargada
Citrullus lanatus

És allargada, de color verd clar. El pinyol és de color negre i és gros. El seu tamany és modest. És una síndria molt dolça.



Pes: 4,1 g ± 30 unitats
Origen: Son Macià, Mallorca



Síndria blanca i allargada



NOVETAT

Síndria de pinyol blanc
Citrullus lanatus

És rodona, de color verd clar amb ratlles verdes més oscures. Té molt de pinyol, de color blanc i és gros.



Pes: 4,1 g ± 30 unitats
Origen: Sant Joan, Mallorca



Síndria de pinyol blanc



Síndria de pinyol vermell
Citrullus lanatus

La sembra directa es sol fer de març a juny. És rodona, de color verd fosc amb ratlles verdes. Té una consistència més forta i més dolçor. Amb poc pinyol i de color vermellós.



Pes: 4,1 g ± 30 unitats

Origen: Jardí Botànic de Sóller, Sóller, Mallorca



Síndria de pinyol vermell



Tomàtiga de "bombilla"
Solanum lycopersicon

Tomàtiga d'amanida en forma de bombeta. És molt productiva i els fruits són carnosos, vermells i bons per a la conservació postcollita, tot i que no és una tomàtiga de guardar.



Pes: 0,6 g ± 120 unitats

Origen: Manacor, Mallorca



Tomàtiga de "bombilla"



Tomàtiga de cor de bou
Solanum lycopersicon

Tomàtiga en forma de cor, grossa, té molta carn i la pell és fina. És dolça i sucosa. Es recomana sembrar-la primerenca perquè amb les pluges de final d'estiu es cli-vella.



Pes: 0,3 g ± 60 unitats

Origen: S'Hostalet, Sant Joan, Mallorca



Tomàtiga de cor de bou



Tomàtiga de pera
Solanum lycopersicon

Tomatiguera de mata baixa, molt productiva i que fa els fruits de mida petita i dolços. És molt apte per fer con-serves, ja que fa poc suc.



Pes: 0,8 g ± 200 unitats

Origen: Ca Na Justa, Porreres, Mallorca



Tomàtiga de pera



Tomàtiga de ramellet de ferro
Solanum lycopersicon

És una tomàtiga de petites dimensions, rodona i rosada. Resistent a la sequera. Apte per guardar a l'hivern.



Pes: 0,8 g ± 200 unitats
Origen: Son Fortuny, Sant Joan, Mallorca



Tomàtiga de ramellet de ferro



Tomàtiga de ramellet de mateta
Solanum lycopersicon

És una tomàtiga de petites dimensions, lleugerament aixatada i de color rosat. Molt resistent a la sequera. Apte per guardar durant l'hivern. No requereix empaquetar.



Pes: 0,8 g ± 200 unitats
Origen: Son Suau, Manacor, Mallorca



Tomàtiga de ramellet de mateta



Tomàtiga de Valldemossa
Solanum lycopersicon

Tomàtiga d'ensalada grossa, rodona, llisa, de pell fina i molt gustosa. Fa molt de suc, fet que la fa molt bona per ensalades.



Pes: 0,6 g ± 120 unitats
Origen: Jardí Botànic de Sóller, Sóller, Mallorca



Tomàtiga de Valldemossa



Tomàtiga de Mutxamiel
Solanum lycopersicon

Tomàtiga rodona, molt arrugada, forta i dura. Es pot sembrar tardana, perquè no es clivella amb l'aigua. Molt apte per comercialitzar.



Pes: 0,6 g ± 120 unitats
Origen: Son Juny, Sant Joan, Mallorca

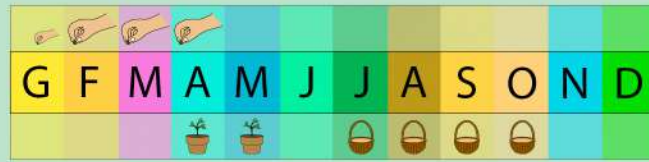


Tomàtiga de Mutxamiel



Tomàtiga negra *Solanum lycopersicon*

Tomàtiga rodona, de pell molt prima i gust molt bo. El seu color és morat. És sensible al clivellat.

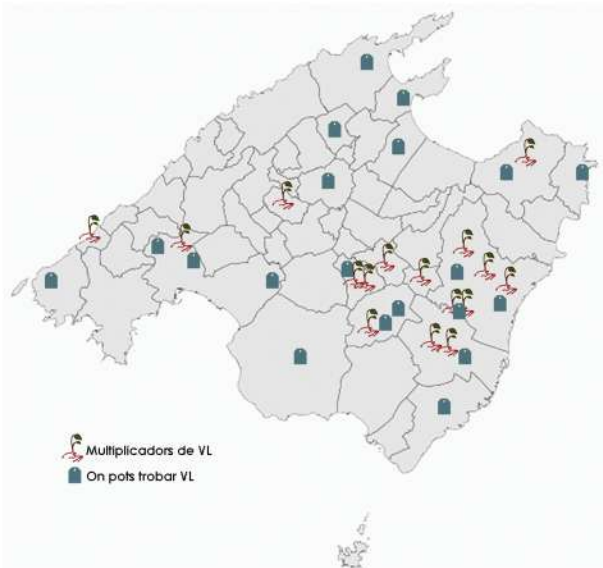


Pes: 0,6 g ± 120 unitats
Origen: Manacor, Mallorca



Tomàtiga negra

ON PODEM TROBAR LES LLAVORS DE VARIETATS LOCALS



Actualment tenim 20 punts repartits a l'illa de Mallorca on es poden trobar les llavors d'hortalissa i llegums. A cada punt de distribució hi ha un estand amb una mostra de les llavors que produïm. El format en que es troben les llavors són petits sobres amb un gramatge modest per tal que particulars i pagesos es puguin fer el planter o la sembra directa de les llavors.

En el cas que algú necessiti majors quantitats ens ho pot comunicar al correu de comandes i l'informarem de la disponibilitat de llavor.

LLISTAT D'ESTABLIMENTS COL·LABORADORS

APAEMA
I ASS. VARIETATS LOCALS
Porreres - 971 16 83 26

BIOGRANJA LA REAL
Palma - 971 25 41 95

BOTIGA ES SINFI
Manacor - 655 934 071

CAN GALLET
Campanet - 971 51 67 19

CAN JUANITO
Palma - 971 42 83 20

CAS CUBANO
Palma - 971 29 17 31

COOP. AGRÍCOLA DE PORRERES
Porreres - 971 64 71 81

COOP. AGRÍCOLA I RAMADERA SANT SALVADOR
Artà - 971 83 61 75

COOP. DE LLUCMAJOR
Llucmajor - 971 66 13 66

COOP. PAGESA DE POLLENÇA
Pollença - 971 53 05 69

COCOŠ GARDEN
Andratx - 971 13 75 45

ECOMERCAT HERBA-SANA
Manacor - 971 83 79 69

MAGATZEM CAN BUTXET
CENTRE DE JARDINERIA
Muro - 971 89 32 01

MAGATZEM CAN DIMONI
Felanitx - 971 58 18 56

MAGATZEM DE SON MACIÀ
Son Macià - 971 84 42 91

RUDEMA
Montuïri - 971 64 41 80

S'ALTRA COVA
Cala Rajada - 971 56 53 53

SA TANQUETA
Santanyí - 971 16 32 46

SON FIGUEROLA
Inca - 971 88 07 21

Edita

