



**CULTURES  
TROBADES**  
VIVER HIVERN 2014-15



# CULTURES TROBADES

VIVER HIVERN

2014-2015

ÈSPÈCIE	CARACTERÍSTIQUES	PEU	FORMA	DISPONI -BILITAT	PREU*
POMERA					
<b>De Sant Joan</b>	Finals de juny. Dolça.	M7	Arrel nua	± 50	7
<b>Santa Magdalena</b>	Primers de juliol. Dolça. Consum de temporada.	M7	Arrel nua	<10	7
<b>Manyaga</b>	Finals setembre. Groga. Consum en temporada. Horta de Balaguer. Apreciada.	M7	Arrel nua	25-50	7
<b>Comiols</b>	Finals de setembre. Groga. Dolça i aromàtica. Bona conservació.	M7	Arrel nua	± 50	7
<b>Senyoreta</b>	Octubre. Verda i rosada. Petita i dolça. Consum de temporada.	M7	Arrel nua	25-50	7
<b>Del Ciri Roig</b>	Octubre. Roja i allargada. Dolça i aromàtica. Conservació mitjana.	M7	Arrel nua	± 50	7
<b>Ciri Groc</b>	Octubre. Groga i allargada. Dolça i aromàtica. Conservació mitjana.	M7	Arrel nua	<10	7
<b>Estalafel</b>	Octubre. Roja. Semiàcida. Bona conservació.	M7	Arrel nua	25-50	7
<b>Normanda</b>	Novembre. Roja a bandes. Dolça. Gust i textura característica. Molt bona conservació.	M7	Arrel nua	< 25	7
PERERA					
<b>Seremenya</b>	Finals de juny. Diminuta. Gustosa. Es menja sencera.	BA29	Arrel nua	± 50	7
<b>Castell</b>	Finals de juny. Groga. Petita. Dolça i gustosa.	BA29	Arrel nua	± 50	7
<b>Tendral</b>	Juliol. Groga, petita i gustosa.	BA29	Arrel nua	25-50	7
<b>Canyella</b>	Juliol. Dolça i sucosa. Gust especiat.	BA29	Arrel nua	25-50	7
<b>Mala Cara / Bergamota</b>	Octubre. Boteruda. Dolça i sucosa. Bona conservació (es cull verosa i madura a casa)	BA29	Arrel nua	25-50	7
<b>Flor d'hivern</b>	Octubre. Dolça i cruixent. Molt bona conservació (es cull verosa i madura a casa)	BA29	Arrel nua	± 50	7
PRUNERA					
<b>Clàudia</b>	Agost. Verda. Rodona. Molt dolça.	Mirabol à	Arrel nua	<10	7

---

**PRESSIGUER**

---

<b>Pavia d'Alberola</b>	De carn i pell blanques. Agost. Carn groga. Molt apreciat en els anys 80.	GxN	Arrel nua	<10	7
<b>Manolito</b>		GxN	Arrel nua	25-50	7
<b>Boga</b>	20 setembre. Carn groga i forta.	GxN	Arrel nua	<10	7
<b>Tarongí</b>	20 setembre. Carn taronja amb punts vermells. Mida mitjana. Branques pendulants.	GxN	Arrel nua	<10	7
<b>Pollero</b>	Primers d'octubre. Groc amb galta roja. Bastant roig. No massa gran. Molt bo	GxN	Arrel nua	25-50	7
<b>Pinyana</b>	Mig octubre. Carn groga i forta.	GxN	Arrel nua	<10	7

---

**CIRERER**

---

<b>Primerenc</b>	Finals de maig. Mida mitjana-petita. Carn tova.	Franc	Arrel nua	<10	7
<b>Cirerer Garrofal</b>	Mitjans de juny. Mitjana-grossa. Carn ferma. Molt dolça amb el seu punt àcid.	Franc	Arrel nua	< 25	7
<b>Cirerer Castanyer</b>	Tardana. Mida gran. Ferma. Bona cirera	Franc	Arrel nua	<10	7

---

**VINYA**

---

<b>Garró</b>	Negre per vinificar	110R	Arrel nua	± 50	3,5
<b>Monastrell</b>	Negre per vinificar	110R	Arrel nua	25-50	3,5
<b>Trobat</b>	Negre per vinificar	110R	Arrel nua	± 50	3,5

---

**OLIVER**

---

<b>Mançanenc</b>	Oliva rodona i grossa. Es fa servir com a oliva de taula, sobretot. Castelló de Farfanya.	-	Test 2,5l.	<20	6
<b>Flor de Màlaga (o de Dàtil)</b>	Oliva molt gran i en forma de dàtil. Es fa servir com a oliva de taula, sobretot. Castelló de Farfanya.	-	Test 2,5l.	<20	6
<b>Blanc de l'Ametlla</b>	Oliva gran i arrodonida. Se'n fa oli de molt bona qualitat, molt aromàtic. Ametlla del Montsec.	-	Test 2,5l.	<25	6
<b>Morcaire</b>	Oliva gran i ovalada. Se'n fa oli de bona qualitat i amb bon rendiment. Òs de Balaguer.	-	Test 2,5l.	<15	6
<b>Rogeta</b>	Oliva gran i allargada. Se'n fa oli de bona qualitat i amb bon rendiment. Corçà (Valld'Àger)	-	Test 2,5l.	<20	6
<b>Valencià</b>	Oliva gran i rodona. Se'n fa oli i també serveix per oliva de taula. Procedent del Mig Segre.	-	Test 2,5l.	<25	6

\* Preus de venta per unitat. Per comandes superiors a 25 exemplars consulteu-nos el preu.

La recollida dels fruiters serà a partir del 8 de gener i caldrà trucar prèviament i fer la comanda al telèfon 625658265 o per correu electrònic: [trobades.slowlleida@gmail.com](mailto:trobades.slowlleida@gmail.com).

Per dubtes sobre les característiques de les varietats també podeu trucar al telèfon 638898858.

CULTURES TROBADES

[www.culturestrobades.cat](http://www.culturestrobades.cat)

Balaguer, Noguera, Països Catalans