

S.C. Doradda S.R.L.

Bul. Regele Carol I, Nr. 23  
300180 Timișoara  
România  
Timis  
+40 256 204912  
+40 256 204912

**DORADDA** 

## Tomate SAN MARZANO



Preț care nu include TVA  
Preț care include TVA  
Prețul de vânzare 4,00 lei  
Prețul de vânzare fără taxă 3,67 lei  
Reducere  
Valoarea taxei 0,33 lei

[Pune o întrebare despre acest produs](#)

**Descriere științifică:** Lycopersicon lycopersicum L.

**Denumire populară:** Tomate

**Soi:** **SAN MARZANO**

**Descriere:** Soi italian traditional, viguros, semitimpuriu, cu creștere determinată, foarte productiv, cu perioada de vegetație 100-110 zile. Este indicat pentru consumul în stare proaspătă sau conservată, pentru pregătirea piureurilor, sucurilor și pentru uscare. Fructele de formă oval – alungită, cu vârful rotunjit sunt mari, carnoase, cu puține semințe, gust și aroma deosebită, ideale pentru uscare și conservare. Sosul de roșii este recunoscut și apreciat de bucătarii din lumea întreagă. Tomatele de culoare roșu-intens, sunt bogate în vitamina A și C. și au o greutate medie de 110-140 g. Rezista foarte bine la transport. Adevăratele tomate San Marzano sunt cultivate în regiunea Campania. Legenda spune că semințele roșiilor San Marzano că au fost daruite de către Regele Persiei locuitorilor orașului Napoli în jurul anului 1700, și acolo au fost sădite în solul vulcanic de la poalele muntelui Vezuviu, unde sunt crescute în mod tradițional și astăzi.

**NU plantați niciodată tomatele într-un pamant rece!** Vor fi foarte sensibile la atacul bolilor și daunătorilor, vor crește și se vor dezvolta greu, sau se vor pierde. Temperatura optimă a solului pentru germinare: 18 - 23°C. Distanța între plante: 35 - 45 cm , distanța între rânduri: 60 - 80 cm. Se recoltează din iunie până târziu în octombrie.

**Greutate fruct:** 110 - 140g.

**Culoare fruct:** roșu intens

**Mod cultur:** răsad

**Tip cultur:** câmp, protejat

**Conținut plic:** 1g

**Prezentare unitară**

- Pentru livrări en-gros, solicitați listă de prețuri !

- Prețurile NU conțin TVA !