



SIR ELYAN F1 TOMATE SAN MARZANO

Sir Elyan F1 es un tomate que se sugiere para la elaboración de salsas y recetas de la cocina italiana y francesa, debida a su sabor, su alto contenido de pulpa y menos cantidad de jugo y semillas.

T	<ul style="list-style-type: none">• San marzano indeterminado
DP	<ul style="list-style-type: none">• Plantas rústicas, de crecimiento indeterminado, alto cuaje de frutos y altos rendimientos
DF	<ul style="list-style-type: none">• Frutos alargados, tipo san marzano de excelente firmeza y llenado• Peso: 140 – 160 g
AD	<ul style="list-style-type: none">• 1800 - 2600 msnm
CC	<ul style="list-style-type: none">• Por su mayor contenido de pulpa, menor acidez y excelentes características organolépticas se recomienda para elaboración de pastas artesanales
AT	<ul style="list-style-type: none">• TSWV: Virus de la mancha bronceada del tomate• ToMV: Virus del mosaico del Tomate. (0,1,2) <i>Verticillium dahliae</i>• <i>Fusarium oxysporum</i> f.sp. <i>Lycopersici</i> (1,2)
SS	<ul style="list-style-type: none">• Trasplante• Invernadero

T: Tipo; **DP:** Descripción de la planta; **DF:** Descripción del fruto; **DR:** Descripción de la raíz;
AD: Adaptabilidad; **TO:** Tolerancia; **TI:** Tolerancia Intermedia; **AT:** Alta Tolerancia;
SS: Sistema de Siembra; **DC:** Días de Cosecha; **DS:** Densidad de Siembra;
CC: Características Comerciales

NOTA: La información contenida en esta ficha técnica, es producto de evaluaciones realizadas por Sáenz Fety S.A.S. y puede variar de acuerdo con las condiciones agroecológicas y/o de manejo propias de cada zona.