



papa spunta

Producto:	PAPA CONSUMO.
Nombre Científico:	Solanum Tuberosum
Variación:	SPUNTA (*)
Semillas:	Apartir del corte del tuberculos libres de virus
Tipo de siembra:	Mecanizada
País de Origen:	República Argentina

Región de Producción: Mar del Plata, Balcarce, Tandil, Cordoba, Tucuman y Mendoza

Producción / Embarque:

Siembra:	15 Agosto - 30 Octubre
Cosecha:	15 Enero - 30 Noviembre
Selección y Embarque:	1 Marzo - 30 Noviembre

Apariencia: Tuberculo de forma ovoide y alargada. De piel lisa y color crema. Con pintas marrones. Pulpa blanca.

Calibres: Es una variedad que contiene un peso generalmente superior a los 150 grs y hasta los 400 grs.

Packaging: Bolsas x 20 kg
Bolsas x 25 kg

Embarque: Camion refrigerado



(*) Es una variedad de papa utilizada generalmente para el consumo cotidiano que se encuentra presente en la mesa de muchas familias. Con ella se hace gran variedad de platos e incluso tiene buen poder de fritura sin pertenecer a la familia de las papas de industria.