

Plane® Gem

Origen

Obtención del programa de mejora de Provedo en el Centro de I+D+i de Don Benito, (Badajoz).

Sabor extreme®

Fruta muy dulce y aromática, con intenso retrogusto. Carne crocante y jugosa.

Árbol

Buen vigor medio y semiabierto. Carga y cuaja muy bien sin necesitar excesivos aclareos.

Floración

Época de floración media, con flor rosácea, resistente a heladas.

Maduración

Semana 26 , para el 22 de junio en Badajoz.

Fruto

Es el más temprano de la serie de paraguayos de carne amarilla. Su sabor es el típico de un paraguayo, exquisito, dulce y jugoso. La carne es muy dura y crocante en su textura, manteniendo una gran capacidad para la conservación. Destaca especialmente por su coloración roja, muy intensa y oscura, en la totalidad del fruto, con ausencia de vello en su piel quedando un fruto muy elegante. El cierre es perfecto y es bastante ancho de carne, (4cm de altura)..

Valoración

Carne amarilla, riquísimo, con gran capacidad de conservación, y a continuación de UFO® 4, la mejor opción para aprovechar el hueco de mercado que queda tras éste.



Árboles frutales
Paraguayos carne amarilla

NOTA: "Los frutos de cualquier árbol variarán de una explotación a otra en función de las prácticas culturales que el agricultor le proporcione, sobre todo en lo referido a poda y abonado, así como por diferencias en el suelo y variaciones del clima. En árboles jóvenes y vigorosos variará la fecha de maduración y características del fruto, debiendo esperarse a que se estabilice el árbol para poder ver la variedad en su total expresión. Las prácticas que tiendan a aumentar el vigor del árbol incidirán sobre una mayor juvenilidad del mismo en detrimento de la calidad del fruto e incluso de la productividad de la variedad"