

 Agrícola del Odiel

 Agrícola del Odiel

disFruta


 FRUTA
PA`TI

La tierra nos une



CATALOGO DE PRODUCTOS FRESCOS

Nuestros productos

El clima especial del sur español permite mantener la producción durante la práctica totalidad del año.

Incluso en los meses más duros del invierno, aquí se siguen cosechando excelentes calidades.

La variedad de frutas y hortalizas que se cultivan en la zona supera la treintena, y sigue ampliándose en cada campaña. AGRICOLA DEL ODIEL comercializa todas ellas como confeccionador y comercializador en destino facilitando a nuestros clientes el tipo de paking personalizado y grupajes.



 Agrícola del Odiel

Lo bueno del Sur



Nuestra esencia

El reflejo de lo que somos, nuestra guía inquebrantable.

Quiénes Somos

Somos especialistas en el cultivo, elaboración y distribución de productos agrícolas directos del campo.

Trabajamos mano a mano con nuestros partner agricultores y nuestros clientes ofreciéndoles soluciones integrales personalizadas de suministro de producto fresco, desde la semilla hasta la entrega.

Somos expertos en **Cítrico** (Naranja, Mandarina, Limón, Limón Tahití, Pomelo), **Frutos Rojos** (Fresa, Frambuesa, Arándano), **Melón**, **Sandía**, **Tomate**, **Pimiento**, **Berenjena**, Calabacín, diferentes tipos de **Lechuga** y **Brocoli**.

Que Hacemos

Ofrecemos productos agrícolas directos del campo de nuestros agricultores asociados, con soluciones integrales personalizadas para el suministro de producto fresco. **Adaptamos nuestros formatos y envases a las necesidades de cada cliente y de cada mercado en el que estamos presentes.**

Somos expertos en producto fresco de cítricos, frutos rojos, melón, sandía, y algunas hortalizas como pimiento, tomate, lechugas, brocoli, calabacín y berenjena.

Desde el año 2025, nos encontramos inmersos en un ambicioso proyecto de expansión y crecimiento Integrando el comercio de cercanía como valor añadido al consumidor ofreciendo precios acorde a la realidad del sector bajo un principio de equidad.

Bajo este principio, hemos iniciado el proceso de fabricación y comercialización, mediante partner industriales asociados de productos frescos en IV y V gama, listos y frescos para su consumo.

Misión

En Agrícola del Odiel revolucionamos la alimentación saludable. Queremos ayudar a los consumidores a mantener una alimentación sana, equilibrada, siempre de forma fácil, apetecible, que les permita disfrutar cada día, en cualquier momento, en cualquier lugar, a un precio justo basado en el principio de equidad.

Visión

En pocas palabras, nuestra visión describe el objetivo primordial que inspira nuestro trabajo diario. Y nuestra misión, “Nuestra pasión por las plantas fortalece la agricultura, los alimentos y el planeta”,

Queremos ser la compañía de producto agroalimentario fresco y saludable preferida por los consumidores, creando valor a largo plazo para accionistas, socios, trabajadores y colaboradores, generando un impacto positivo en nuestro entorno.

Valores

Unos Valores Fuertes

Desafiar lo establecido, seguir nuestros principios, creer en nuestras convicciones, encontrar soluciones eficaces y perseguir la excelencia. Nos apoyamos en dichos valores, siempre con el mismo objetivo: ofrecer soluciones de valor añadido y crear rendimiento conjunto.

Excelencia

Buscamos siempre mejorar la calidad de nuestro servicio. Para lograrlo atraemos a los mejores talentos y adoptamos herramientas de última generación.

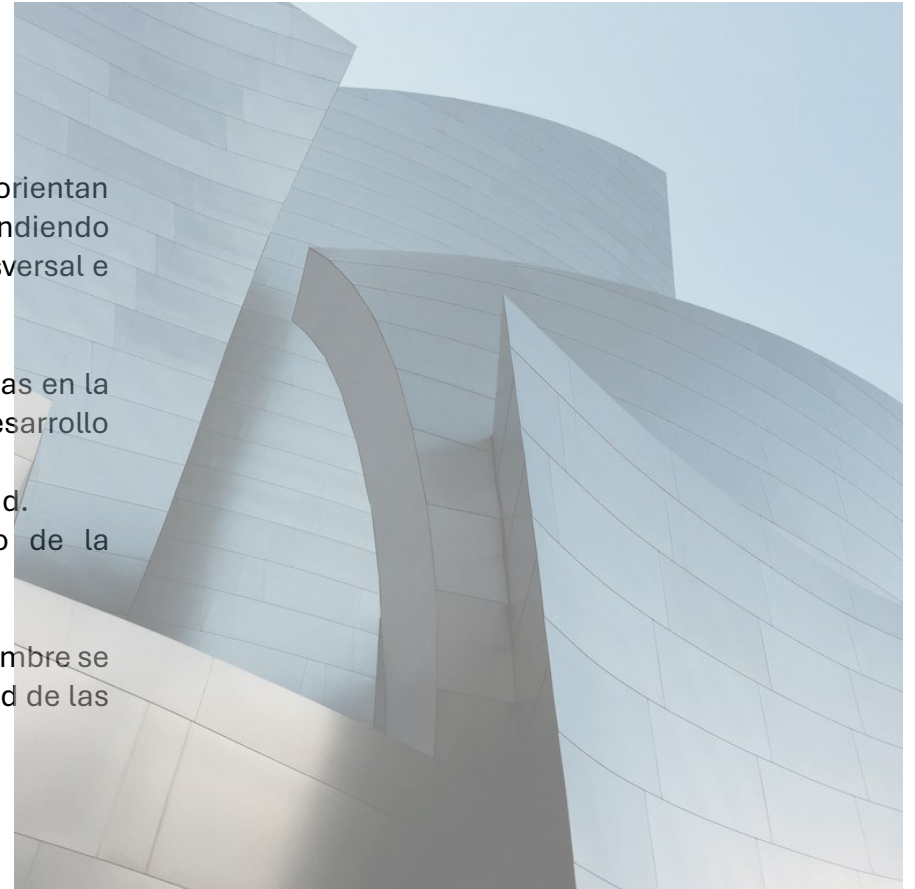
Desafiar lo establecido

Rechazamos los estereotipos y los tópicos. Por ello, también somos capaces de cuestionarnos a nosotros mismos y encontrar por esa vía las soluciones idóneas para usted

Responsabilidad Social

Los principios que guían nuestra actuación y desarrollo de actividad se orientan a cumplir con los objetivos planteados como Misión de la empresa, entendiendo que la gestión basada en la sostenibilidad ha de ser transparente, transversal e implicar a todos los departamentos de la empresa:

- Mantener relaciones con nuestros grupos de interés basadas en la honestidad y la responsabilidad en la calidad y el desarrollo económico y social.
- Garantizar el cuidado del medio ambiente y su sostenibilidad.
- Asegurar la satisfacción del cliente y el cumplimiento de la normativa.
- Fijar como cauce de crecimiento la actividad innovadora.
- Observar que cualquier acción llevada a cabo en nuestro nombre se realice teniendo en cuenta y respetando siempre la dignidad de las personas, los derechos humanos y las libertades públicas.



nuestros productos



CITRICOS



BERRIES



MELÓN



SANDÍA



AGUACATE



HORTALIZAS

 Agrícola del Odiel

hortalizas



Pimiento

En pimiento es uno de los líderes en producción en la zona del Sur de España, tanto en cantidad como en calidad. Gracias a las aguas da las que disponen nuestros agricultores y a la zona de cultivo principalmente en sierra dotan a nuestros pimientos de una consistencia, tonalidad y brillo excepcional.

Esta solanácea es una hortaliza que se debe encuadrar en el grupo de alimentos reguladores o complementarios, con muchas provitaminas, como el caroteno, vitaminas como la C – en cantidad tres veces superior a la de los cítricos -, alto contenido en fibra vegetal y sustancias minerales.

Variedades

Italiano

Recolectado en verde y rojo.

De forma alargada y sabor intenso. Apropiado para su consumo en fresco o cocinado.

Dirigido principalmente a los **mercados mediterráneos**.



California

Su recolección puede hacerse en verde, rojo y amarillo.

De forma cuadrada y uniforme en color piel lisa brillante y carnosa, con tres o cuatro cascós.

Apropiado para su consumo en fresco o cocinado, dirigido mayoritariamente a los **mercados internacionales**.



Morrón

Se caracteriza por ser un pimiento de mayor tamaño.

Su recolección puede hacerse en verde, rojo y amarillo.

De forma rectangular y uniforme en color. Su piel es consistente y carnosa. Apropiado para su consumo en fresco o cocinado.

Principalmente dirigido a los **mercados mediterráneos** por su sabor.

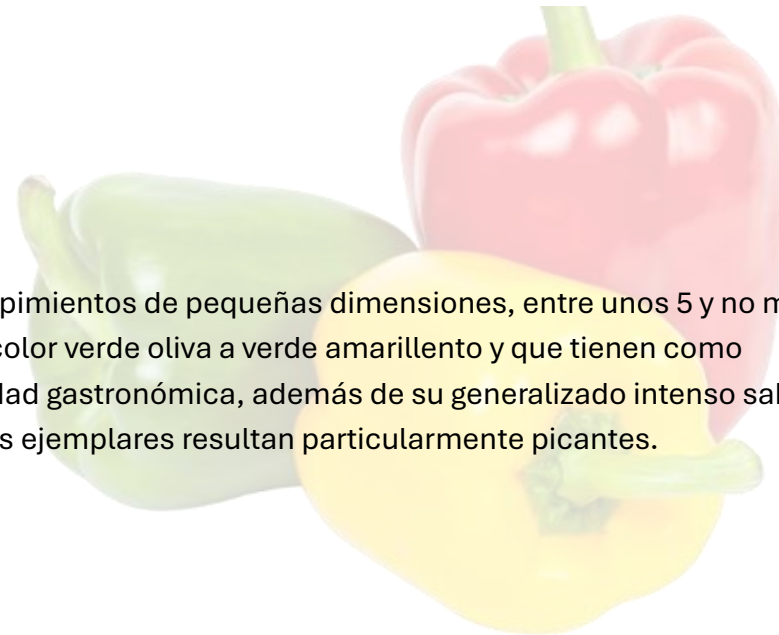
Ramiro

Su recolección puede hacerse en verde, rojo y amarillo. De forma cónica y de sabor muy dulce en la madurez. Apropiado para su consumo en fresco o cocinado, dirigido mayoritariamente para **mercados internacionales**.



Padrón

Se trata de pimientos de pequeñas dimensiones, entre unos 5 y no más de 10 cm, de color verde oliva a verde amarillento y que tienen como particularidad gastronómica, además de su generalizado intenso sabor, el que algunos ejemplares resultan particularmente picantes.



Corno Blanco

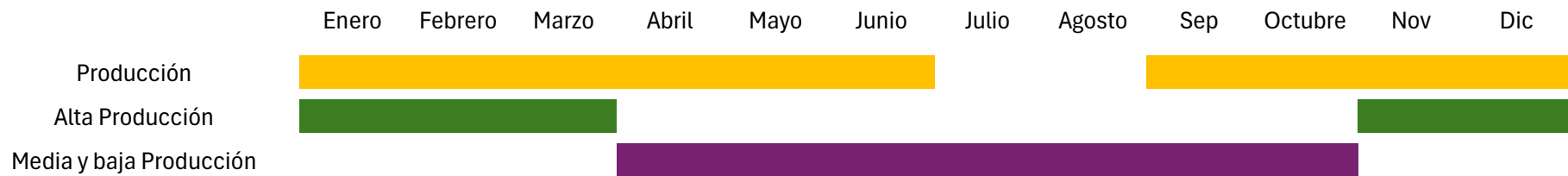
Pimiento de color blanco o marfil en el momento de su recolección.

De forma cónica y de sabor dulce en su madurez.

Apropiado para su consumo en fresco o cocinado, dirigido mayoritariamente para **mercados internacionales**.



Producción



Normalizado de tamaños / calibres



GGG de 110 a 130mm



GG de 90 a 110mm



G de 70 a 90mm



M de 50 a 70mm

Disposición del Producto



Normas de Envasado

Bultos Palet Bultos Palet

PRODUCTOS	CONFECCIÓN	CALIBRES	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x100	120x80
Pimiento California	Granel	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
	Flow - Pack	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
	Flow - Pack Tricolor	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
	Mallas	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
Pimiento California	Granel	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x10,5	105	84
	Flow - Pack	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x10,5	105	84
	Flow - Pack Tricolor	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x10,5	105	84
Pimiento Morrón	Granel	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
	Flow - Pack	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
Pimiento Morrón	Granel	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x10,5	105	84
Bandeja	Flow - Pack	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x10,5	105	84
Pimiento Italiano	Granel	No Calibrado	4 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
Pimiento Ramiro	Granel	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
	Flow - Pack	GG-G-M	10 X 500 Grms	Cartón	40x30x14	75	60
Pimiento Padrón	Granel	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
	Flow - Pack	GG-G-M	10 X 500 Grms	Cartón	40x30x14	75	60
Pimiento Corno	Granel	GG-G-M	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
Blanco	Flow - Pack	GG-G-M	10 X 500 Grms	Cartón	40x30x14	75	60

Tomate

En tomate contamos con una producción limitada, pero su calidad es excelente, ya que la zona de cultivo de donde proceden nuestros tomates es la más indicada para su cultivo, contando principalmente con producción de Comarca de NIJAR, Almería, y Los Palacios, Sevilla. Dentro de las mil y una propiedades que el tomate puede aportar podríamos destacar: el alto contenido en vitaminas C y A.

Otro de sus atributos son los carotenoides como el licopeno. Esta sustancia, responsable de su color, tiene propiedades antioxidantes y protege frente a numerosos tipos de cáncer, previniendo también la arteriosclerosis.

Variedades

Tomate en rama

Tomates híbridos presentados en ramillete, lo que permite una mayor conservación fresco.

Esta forma especial de presentarlo, confiere a los frutos, unas cualidades organolépticas especiales, en las que destacan su sabor y aroma natural.



Tomate Daniela / de larga conservación

Tomate híbrido de larga conservación, ideal para ser exportado a mercados lejanos. Caracterizado por su gran firmeza y consistencia, color rojo intenso, homogéneo y con buen sabor.



Tipo Pera

Tomate híbrido alargado de tipo pera (ovoide). Frutos de color rojo intenso, firmes y consistentes. Pared gruesa y pulpa jugosa.



Tomate Asurcado

Tomate tradicional, representado por la **variedad RAF**.

Muy apreciado por su extraordinario sabor y dulzor único. Alcanza altas cotizaciones en mercados selectos y exigentes, en los sabores tradicionales que recuerdan los orígenes de la agricultura almeriense.

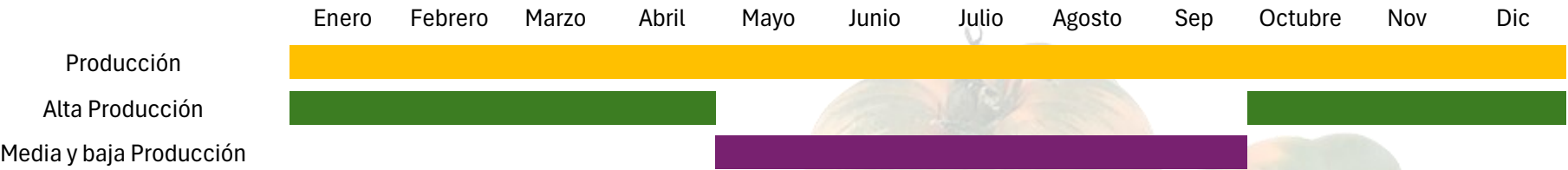


Tomate liso

Tomate híbrido relativamente achatado que se recolecta pintón, caracterizado por su piel firme de pulpa jugosa, con sabor destacado por su acidez ideal.



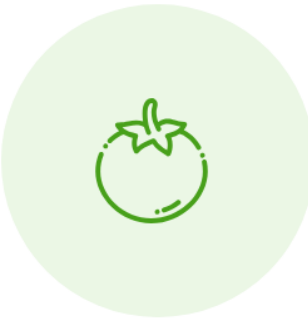
Producción



Normalizado de tamaños / calibres



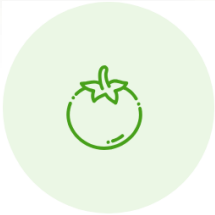
GG Más de 82mm



G de 67 a 81 mm



M de 57 a 66 mm



MM de 47 a 56 mm

Normas de Envasado

						Bultos Palet	Bultos Palet
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	CALIBRES	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x100	120x80
Tomate	Granel	GG - G - M - MM	5 Kg	Cartón	40x30x14	150	120
Daniela	Alveolado	25 - 28 - 30 - 32	7 Kg	Cartón	60x40x9	120	86
Tomate	Granel	GG - G - M - MM	6 Kg	Cartón	40x30x14	150	120
Liso	Alveolado	25 - 28 - 30 - 32	7 Kg	Cartón	60x40x9	115	92
Tomate	Granel	GG - G - M - MM	6 Kg	Cartón	40x30x14	150	120
Rama	Bandeja	25 - 28 - 30 - 32	7 Kg	Cartón	60x40x9	115	92

Disposición de producto

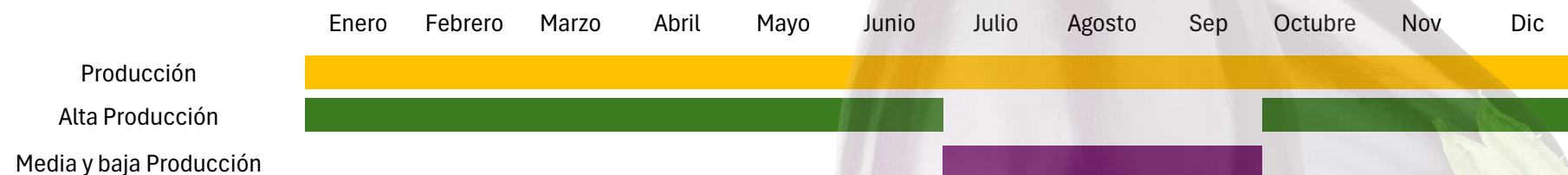
Berenjena

La berenjena es una especie bien adaptada a la zona.

De Forma alargada y piel brillante de color oscuro intenso. Con una gran consistencia de los frutos, que le hace diferente a la de otras zonas.

Ideal para servir cocinada o como guarnición de innumerables platos. Es una gran fuente de vitaminas en la dieta con un escaso aporte de calórico. Nuestro fruto va perfectamente calibrado, dando una sensación de frescura durante mucho tiempo.

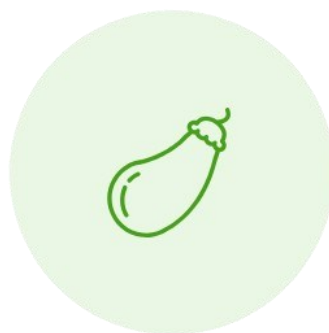
Producción



Normalizado de tamaños / calibres



G + de 500 Grms



M de 300 a 500 Grms



P de 150 a 300 Grms

Normas de Envasado

						Bultos Palet	Bultos Palet
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	CALIBRES	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x100	120x80
Berenjena	Granel o Flowpack	G - M - P	5 Kg	Cartón	40x30x20	110	88
	Granel o Flowpack	G - M - P	5 Kg	Cartón	60x40x11,5	95	76

Pepino

El pepino es un alimento con un alto porcentaje de agua, por lo que resulta un ingrediente fundamental en la dieta.

Su contenido en calorías es bajo, por lo que es muy aconsejable para aquellas personas que deban seguir una dieta adelgazante o que simplemente les interese cuidar su línea. También tiene un alto contenido en ácido ascórbico, vitaminas y minerales, entre los que destacan calcio, cloro, potasio, hierro y níquel.

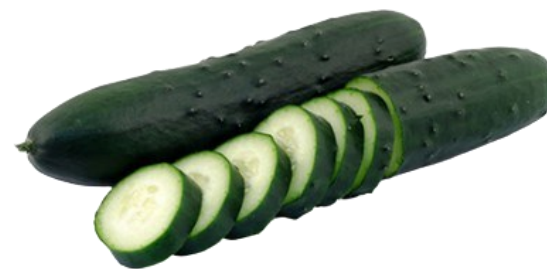
Variedades

Pepino Francés

El Pepino Francés es de **tamaño medio de 15 a 20 cm**, se caracteriza por su color verde oscuro y un sabor más suave que el pepino de Tipo Español.

Apropiado para su consumo en ensaladas o troceado con aceite y sal.

En la dieta Española se consume para preparar el Típico Gazpacho Andaluz.





Pepino Español o Corto Negro

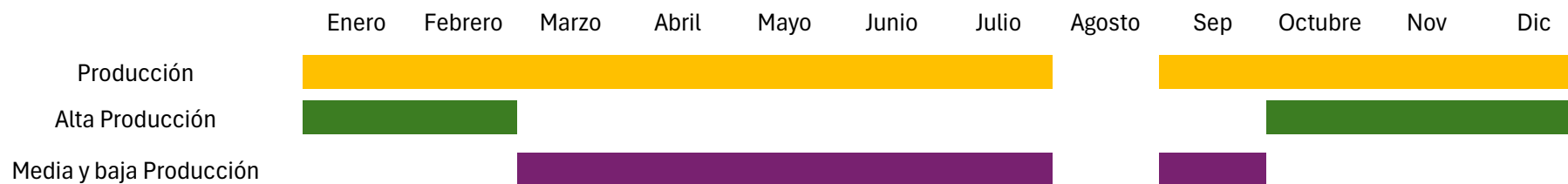
El Pepino Español es un pepino corto, de **tamaño de 10 a 15 cm**, se caracteriza por su aspecto espinoso y un intenso aroma y sabor, perfecto para servir en ensaladas o troceado con aceite y sal.

Pepino Tipo Almería

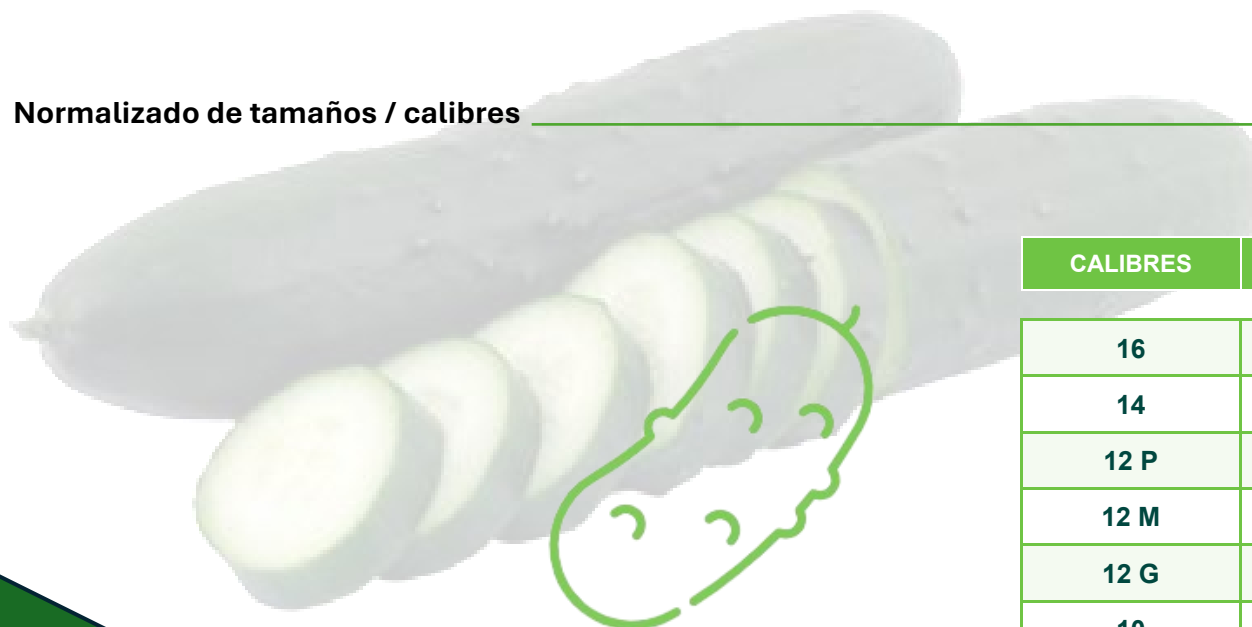
El Pepino tipo Almería es más largo que el francés, con tamaño **de 25 a 30 cm**, de color verde suave, no tiene espinas en la piel, siendo de sabor más suave y digestivo que los demás tipos de pepino, no se le aprecian prácticamente las semillas, recomendamos probarlo con miel.



Producción



Normalizado de tamaños / calibres



CALIBRES	Peso Ud
16	250-300 Gr
14	300-350 Gr
12 P	350-400 Gr
12 M	400-500 Gr
12 G	500-600 Gr
10	600-750 Gr

Normas de Envasado

						Bultos Palet	Bultos Palet
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	CALIBRES	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x100	120x80
Pepino Almería	Granel o filmado	12 G	S/P	Cartón	40x30x15	150	112
		12 M	S/P	Cartón	40x30x12	180	144
		12 P - 14	S/P	Cartón	40x30x12	180	144
Pepino Francés	Granel o filmado	S/C	9 Kg	Cartón/Madera	50x30x17	112	
Pepino corto	Granel	S/C	9 Kg	Cartón/Madera	50x30x17	112	

Calabacín

El calabacín es un cultivo bien adaptado a nuestra zona, con frutos de gran consistencia y un brillo especial, que lo diferencian a de otras zonas. Apropiado para su consumo cocinado, adaptándose a infinidad de recetas y aportando innumerables ventajas al organismo.

Nuestro fruto va perfectamente calibrado y da una sensación de frescura durante mucho tiempo, gracias al trato exquisito que se le da en la recolección y en la posterior normalización.

Variedades

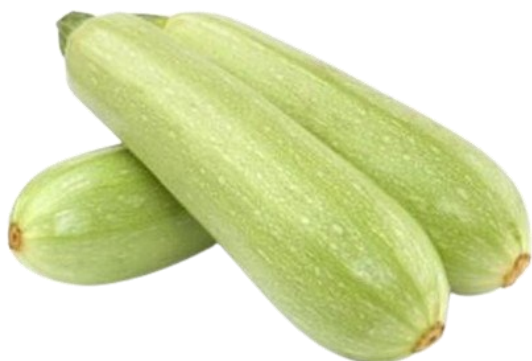
Verde

Son los más comunes, se pueden encontrar todo el año.

Ricos en agua, los calabacines verdes dan lo mejor de su sabor en los meses de verano, cuando están en temporada.

Su tamaño puede variar ligeramente, pero su exterior es liso y de color verde oscuro brillante.





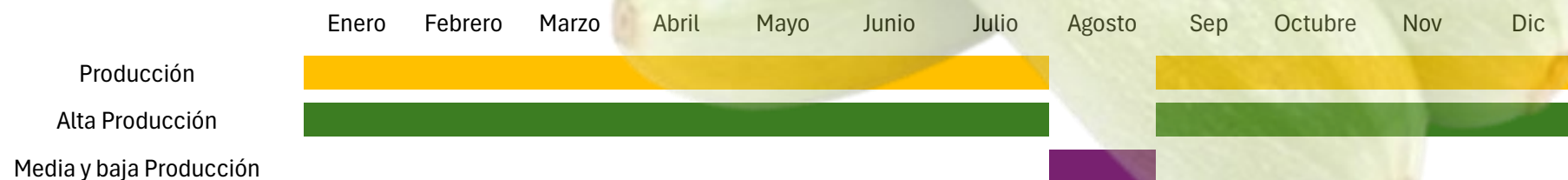
Blanco

El **calabacín blanco** es un tipo de calabacín que se caracteriza por tener una piel de color crema y una carne blanca y jugosa.

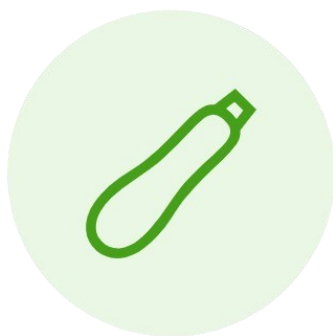
Tiene un sabor suave y dulce, más delicado que el del calabacín verde. Es una hortaliza muy versátil y nutritiva, que aporta vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes.

Desde el punto de vista gastronómico, el calabacín blanco se puede consumir tanto crudo como cocinado.

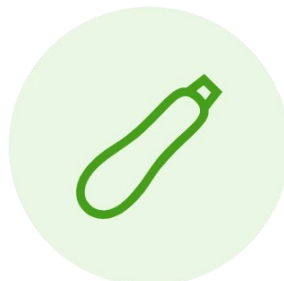
Producción



Normalizado de tamaños / calibres



GGG- 300-350 mm



GG- 280-300mm



G- 210-280 mm



M- 140-210 mm



P- 70-140 mm

Normas de Envasado

						Bultos Palet	Bultos Palet
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	CALIBRES	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x100	120x80
Calabacín	Granel	G - M - P	5 Kg	Cartón	40x30x14	160	120
	Granel	G - M - P	5 Kg	Cartón	40x30x12	170	144
	Blanco Gran	G – M - P	6 ó 10 Kg	Madera			
	Mallas	10 x 500 Grms	5 Kg	Cartón / Madera	40x30x14	160	128
	Mallas	10 x 1000 Grms	10 Kg	Cartón	60x40x14	75	60

Disposición de producto



Lechuga

La lechuga iceberg, romana, en cogollos y baby , hoja re roble, cultivadas en fincas del Sur de España, en Almería y Murcia, ofrecen multitud de beneficios para nuestra salud si la incluimos en nuestra dieta de manera regular.

Es un alimento sano, refrescante, muy utilizada sobre todo en ensaladas, además de cómo guarnición de numerosas elaboraciones gastronómicas.

Variedades

Iceberg

La lechuga iceberg, cultivada en fincas del Sur Este de España, en Almería y Murcia, ofrece multitud de beneficios para nuestra salud si la incluimos en nuestra dieta de manera regular.

Es un alimento sano, refrescante, muy utilizada sobre todo en ensaladas, además de cómo guarnición de numerosas elaboraciones gastronómicas.



Romana

Cultivada desde la época de los romanos, de ahí su nombre, la lechuga romana se ha extendido por todo el mundo debido a su resistencia y versatilidad en la cocina. Su crecimiento vertical y hojas alargadas la diferencian de otras variedades de lechuga, lo que le otorga un aspecto más majestuoso en la huerta y en el plato. También llamada lechuga cos, es una variedad de lechuga apreciada por su aspecto elegante y su sabor distintivo. Sus hojas alargadas y firmes, de un verde intenso que puede incluir tonalidades más oscuras en los bordes, forman un rosetón compacto con un centro cerrado y hojas externas más sueltas.



Mini Romana

La lechuga miniromana, también conocida como mini romaine, es una variedad de lechuga que se caracteriza por su tamaño compacto y sus hojas crujientes.

Con una forma similar a la lechuga romana tradicional, la miniromana ofrece un sabor delicado y una textura refrescante, lo que la convierte en una opción popular en ensaladas y platos frescos.

Baby

La lechuga baby es una variedad joven y delicada de lechuga, cosechada en una etapa temprana para garantizar su frescura y sabor óptimos.

Con una textura suave y un sabor delicado, es una excelente opción para ensaladas gourmet y platos frescos.

.



Baby Bicolor

Los cogollos baby bicolor son una variedad joven y tierna de cogollos de lechuga, caracterizados por sus hojas multicolores y su tamaño compacto.

Estos cogollos se cosechan en una etapa temprana para garantizar su frescura y sabor óptimos, ofreciendo una textura crujiente y un sabor delicado.

.



Hoja de Roble

La lechuga hoja de roble recibe su nombre debido a la forma y el color de sus hojas, que se asemejan a las hojas del roble y suelen tener un color verde intenso, aunque también pueden presentar tonalidades rojizas o moradas en los bordes.

Sus hojas son sueltas y onduladas, creando una apariencia delicada y elegante.



Producción



	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sep	Octubre	Nov	Dic
Iceberg												
Romana												
Mini Romana												
Baby												
Baby Bicolor												
Hoja de Roble												

Normas de Envasado

								Bultos Palet	Bultos Palet
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	CALIBRES	Pz. Paquete	Pac. Caja	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x100	120x80
Iceberg	Bolsa	8,9,10,12,14	1			Cartón	60x40x15	160	120
	Bolsa	8,9,10,12,14	1			Cartón	60x40x15	170	144
Romana	Bolsa		1	6		Cartón	60x40x15,5	160	128
	Bolsa		2	8		Cartón	60x40x15,5	75	60
Mini Romana	Bolsa		2	12		Cartón			
Baby	Bandeja		3	12		Cartón	60x30x11,5		
Baby Bicolor	Bandeja		3	12		Cartón	60x30x11,5		
Hoja de Roble						Cartón			

Brócoli

El brócoli es una verdura crucífera con floretes comestibles y tallos firmes. Conocido por su sabor único y textura crujiente, es un alimento versátil y nutritivo.

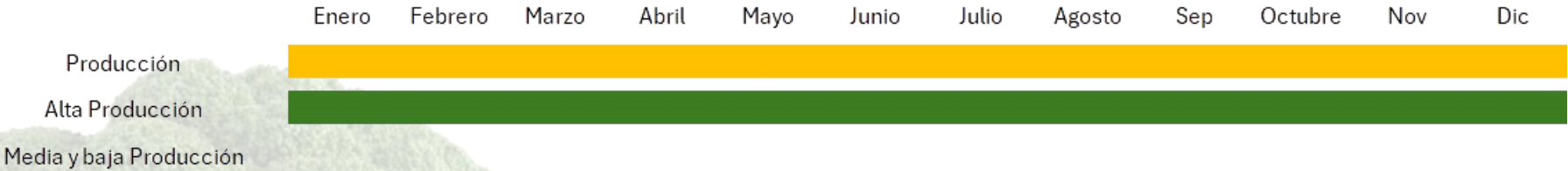
Es rico en nutrientes y versátil en la cocina. Desde ensaladas a sopas, un ingrediente esencial para una dieta saludable.

Originario de la región del Mediterráneo y se ha cultivado durante siglos en diferentes partes del mundo. El brócoli ecológico se produce mediante técnicas agrícolas que priorizan la salud del suelo, la biodiversidad y la conservación de recursos naturales, contribuyendo así a la preservación de ecosistemas y la reducción del impacto ambiental.

- **Sabor:** El sabor del brócoli es fresco, limpio y ligeramente dulce, con un ligero toque de amargura que añade complejidad y profundidad al perfil de sabor.
- **Aroma:** El brócoli emite un aroma fresco y herbáceo que evoca la pureza de la naturaleza y despierta los sentidos con su fragancia revitalizante.
- **Aspecto visual:** Visualmente, el brócoli es atractivo, con cabezas compactas y frescas que sugieren calidad y frescura. Las hojas verdes brillantes y los tallos robustos añaden interés visual y textura al conjunto.



Producción



Normalizado de tamaños / calibres

Normas de Envasado



Coliflor

La coliflor, científicamente conocida como *Brassica oleracea* var. *botrytis*, es una hortaliza crucífera perteneciente a la familia Brassicaceae.

Se caracteriza por su cabeza compacta formada por numerosos floretes blancos o de colores pálidos, aunque también existen variedades de colores como el púrpura y el naranja. Es un vegetal versátil y nutritivo que se cultiva en todo el mundo.



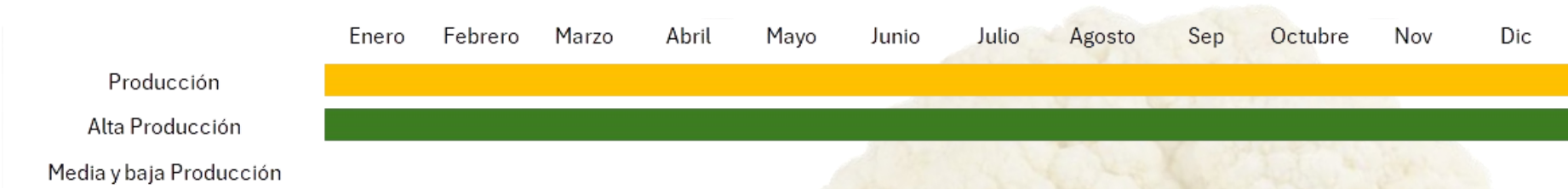
La parte que se consume es la flor o inflorescencia, también llamada **cabeza o pella**, que es redondeada y de gran tamaño, generalmente de color blanco, muy apreciada por su sabor. Se puede utilizar de distintas maneras, tanto cruda como cocinada. Es una fuente importante de vitaminas y minerales. Además aporta fibra y es un alimento **bajo en calorías**.

La coliflor es un cultivo muy antiguo procedente de Asia. Es una hortaliza fundamentalmente de invierno, de sabor agradable y muy característico. Se puede consumir de múltiples maneras, ya sea cruda o cocinada. Entre las posibilidades están servirla hervida, estofada, asada, frita, gratinada con queso, en puré y en sopas de verdura. También pueden hacerse conservas en aceite, en salmuera y como encurtido en vinagre.

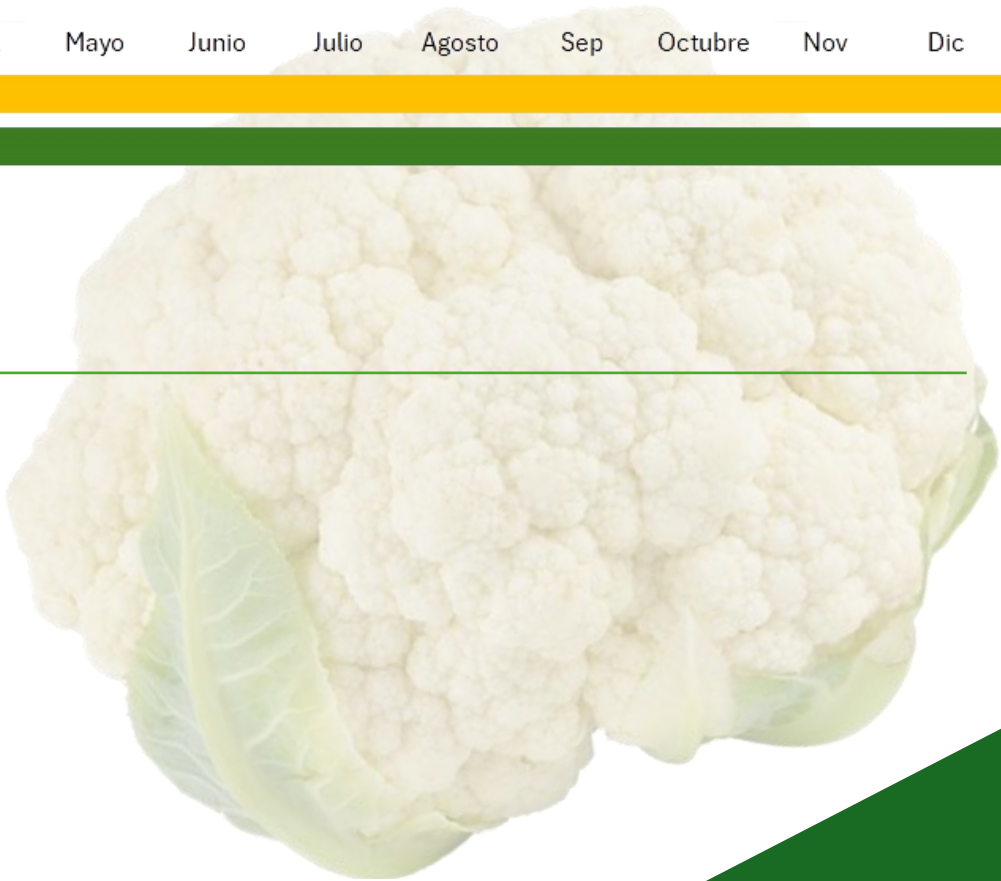
Existen multitud de variedades de esta hortaliza, clasificadas según su época de recolección, su forma o su color, ya que existen coliflores violetas y verdes. Esta amplia gama permite su consumo durante todo el año, aunque es un cultivo típicamente invernal.

Es un alimento aconsejable en dietas de adelgazamiento, ya que tiene pocas calorías y mucha fibra. Es un alimento rico en vitaminas y minerales. Previene las enfermedades del corazón y del intestino.

Producción



Normalizado de tamaños / calibres



Normas de Envasado



INCLUIR CEBOLLAS

Ajo

El **ajo** es una de las plantas más antiguamente utilizadas tanto en la alimentación como en la medicina tradicional.

Procede de **Asia Central**, probablemente de regiones entre Irán y Afganistán. Se cultivaba ya en el **Antiguo Egipto** (más de 5.000 años atrás), donde se daba a los obreros y soldados por su capacidad de dar energía y resistencia y fué difundido por griegos, romanos y árabes hasta llegar a todo el Mediterráneo y, más tarde, a América con la colonización.

Es considerado un **superalimento** por sus compuestos activos, sobre todo la **alicina** (liberada al machacarlo o cortarlo). Sus principales beneficios **Cardiovasculares** ayudando a **reducir la presión arterial y favoreciendo la circulación sanguínea**, contiene **Propiedades antimicrobianas y antifúngicas**, **Antioxidante y antiinflamatorio**, **Apoyo inmunológico reforzando las defensas naturales**, es **estimulante para la Digestión y detoxificación**.

Variedades

Spring Violeta

Ajo más suave, en cuanto a sabor y olor, que el ajo morado. Suele recolectarse en el mes de mayo, en primavera, por lo que se le da el nombre de “Spring” a la variedad..



Morado

El ajo morado es de color violeta a ráfagas tanto en sus pieles exteriores como en el diente de ajo, destacando por ser fuertemente resistente a la humedad. Su característica principal es su sabor fuerte. Presenta un tamaño medio, formado entre 8 y 10 dientes de intenso color y piel brillante, con un aroma intenso. Esta variedad de ajo no cuenta con una elevada productividad, pero su aroma intenso y sabor picante, son aspectos que lo diferencian del resto de variedades.

Es el más utilizado y apreciado en la gastronomía.



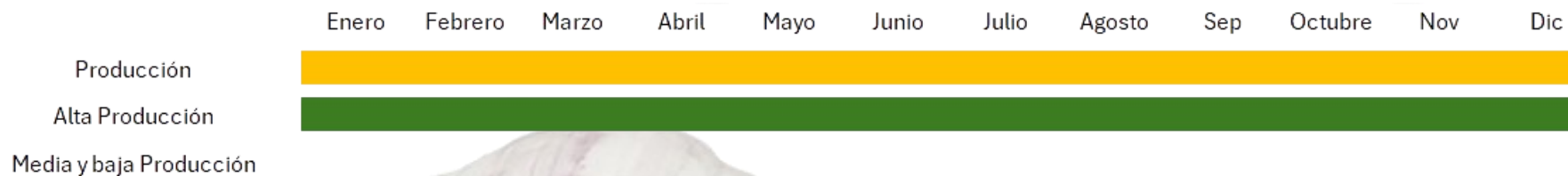
Negro

El ajo negro es un tipo de ajo caramelizado, fruto de la reacción de Maillard (no fermentación) del ajo común, mediante un lento proceso... Se elabora sometiendo los bulbos de ajo a calor durante semanas, en condiciones de humedad, mediante un proceso del que resulta un ajo con los dientes negros.

Alcanzado tras la cocción, durante semanas de ajo morado fresco. Con un toque dulce, algo ácido y balsámico, el ajo negro se hace irresistible, para los paladares más exquisitos



Producción



Normas de Envasado

						Bultos Palet
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	Peso Malla	Caja cm	Ud Caja	Peso caja	120x80
Ajo Spring Violeta	Malla	200 Gr	40x30x14	25	6,25 Kg	160
	Malla	250 G5	40x30x14	20	5 Kg	160
	Malla	500 Gr	30x20x10,6	6	3 Kg	400
Ajo Morado	Malla	100 Gr	40x30x14	54	5,4 Kg	160
	Malla	200 Gr	40x30x14	25	6,25 Kg	160
	Malla	200 Gg	40x30x14	20	4 Kg	160
	Malla	250 Gr	40x30x14	20	5 Kg	160
	Malla	500 Gr	30x30x10,6	6	3 Kg	400
Ajo Negro	Bote	85 Gr	40x30x14	59	5 Kg	160

Zanahoria

La **zanahoria** es una **raíz comestible** de la planta ***Daucus carota***, perteneciente a la familia **Apiaceae**. Es una de las hortalizas más cultivadas y consumidas en el mundo.

De **color** generalmente **naranja**, aunque también existen variedades moradas, amarillas, rojas y blancas, y un **sabor dulce y ligeramente terroso**, de la que su **parte comestible es la raíz**, aunque las hojas jóvenes también son comestibles y se usan en sopas o ensaladas.

Rica en **betacarotenos (provitamina A)**, que el organismo convierte en vitamina A, fundamental para la visión y la piel y contiene **vitaminas** del grupo B, vitamina K, vitamina C y minerales como potasio y fósforo. Alta en **fibra**, favoreciendo la digestión y baja en calorías, ideal para dietas balanceadas.

Variedades

Nantesa

La **zanahoria Nantesa** es una **variedad de zanahoria (*Daucus carota subsp. sativus*)** muy popular en la agricultura y jardinería por su **sabor dulce, textura tierna, de pulpa jugosa, fina y sin corazón leñoso y forma cilíndrica, de color naranja intenso, de entre 15 y 20 cm de largo**.

Ideal para su consumo en fresco en ensaladas, snack, o jugos.

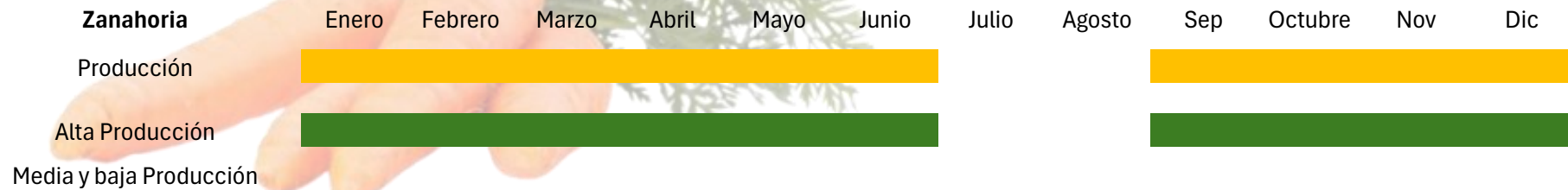


Amsterdam

La **zanahoria Amsterdam** es una **variedad de zanahoria temprana** muy popular por su tamaño pequeño, forma uniforme y dulzor, ideal para consumo fresco, **de entre 12 y 15 cm de largo, de color naranja intenso pero brillante y de forma cilíndrica, más delgada y recta, con una carne fina, jugosa y muy dulce, ideal para consumo directo o como snack**



Producción



Normas de Envasado

Bultos Palet

PRODUCTOS	CONFECCIÓN	Peso Manojó	Caja cm	Ud Caja	120x80
Nantesa	Manojó	500 Gr	60x40x15	6-8-10-12	
	Manojó	750 Gr	60x40x15	6-8-10-12	
	Manojó	850 Gr	60x40x15	6-8-10-12	
	Manojó	1.000 Gr	60x40x15	6-8-10-12	
	Bolsa	1.000 Gr			
	Bolsa	5.000 Gr			
Amsterdam	Manojó	500 Gr	60x40x15	6-8-10-12	
	Manojó	750 Gr	60x40x15	6-8-10-12	
	Manojó	850 Gr	60x40x15	6-8-10-12	
	Manojó	1.000 Gr	60x40x15	6-8-10-12	
	Bolsa	1.000 Gr			
	Bolsa	5.000 Gr			

* Ofrecemos Posibilidad de envasado de Manojó en FLOWPack

* El tipo de caja ofertada puede ser Cartón o Madera

Disposición de Producto



Puerro

El **puerro** es una **verdura** de la familia de las **liliáceas o aliáceas**, la misma familia que el ajo y la cebolla.

El puerro destaca por sus propiedades culinarias y por sus beneficios para la salud, que comparte en gran medida con el ajo aunque con menor concentración de principios activos.

Se caracteriza por tener un **tallo largo y cilíndrico**, de color blanco en la base y verde en las hojas, un **sabor suave**, parecido al de la cebolla, pero menos picante y más dulce y su uso frecuente en **sopas, cremas, guisos, salteados** y como condimento en diversos platos.

Es muy popular en la cocina europea, especialmente en países como Francia, España y Reino Unido. Además, es bajo en calorías y rico en **fibra, vitaminas A, C, K, y minerales** como hierro y manganeso.

Sus **Beneficios para incluirlo en una dieta sana y equilibrada**, son el **Refuerza el sistema inmunológico, Antibiótico natural debido a sus compuestos sulfurados, con propiedades antibacterianas, Bajo contenido calórico, Propiedades diuréticas, Alto contenido en fibra, Ayuda a reducir el colesterol y los triglicéridos.**

Variedades

Longton

Es un **puerro híbrido**, de ciclo medio, con fuste de alrededor de **35 cm de longitud y 3 cm de grosor**, muy valorada por su **calidad visual, uniformidad y facilidad de manejo**, siendo perfecto para el mercado fresco.

Frente a variedades tradicionales, El Longton ofrece más **uniformidad, tallos más largos y rectos**, y un **color más oscuro**, lo que facilita su venta.



Duraton

Es un puerro híbrido, de ciclo temprano, con fuste de alrededor de **30 cm de longitud** y **3 cm de grosor medio**, bien adaptada para mercados nacionales e internacionales.

El Duraton ofrece **tallos erguidos**, y un **color verde medio**.



Lexton

El **puerro Lexton F1** es una **variedad híbrida** de ciclo medio-tardío lo que hace su **recolección y venta de otoño a invierno**, especialmente desarrollada para **mercado pre-pack** (presentaciones en bandejas o manojos) dada su uniformidad de alta longitud y diámetro.

Presenta un **Fuste (parte blanca comestible)**, largo y muy uniforme, de unos **30-35 cm**, muy erguido y con hojas de color verde oscuro de buena cobertura y un **diámetro de 3-4 cm**.

Krypton

El **puerro Krypton F1** es una **variedad híbrida** de ciclo extra precoz. Se adapta bien al **mercado fresco**, tanto en granel como en manojos, gracias a su tamaño y presentación.

Presenta un **Fuste (parte blanca comestible)**, muy uniforme, de unos **20–25 cm**, erguido, de porte recto y con hojas de color verde medio oscuro de buena cobertura y **un diámetro de 2,5 - 3 cm**.



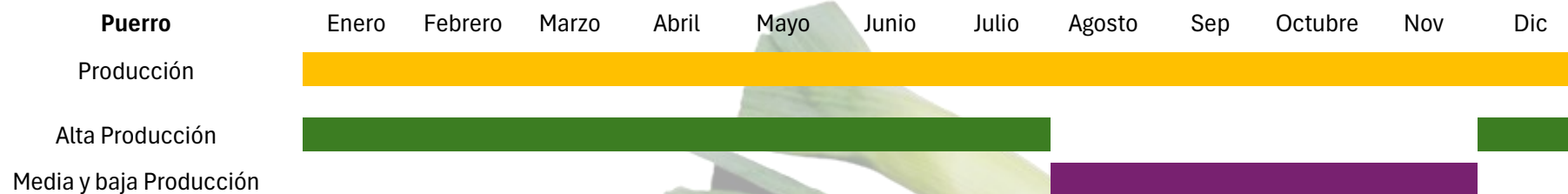
Megaton

El **puerro Megaton F1** es una **variedad híbrida** de **ciclo precoz**, que permite cosechas tempranas, aunque ligeramente más tardío que **Krypton** y muy cercano a **Duraton**, pensada para producción de mercado fresco y granel.

Presenta un **Fuste (parte blanca comestible)**, medio, uniforme, de unos **20–25 cm**, erguido, de porte recto y con hojas de color verde medio y **un diámetro de 3 – 3,5 cm**, adecuado para manojos y venta en granel.



Producción

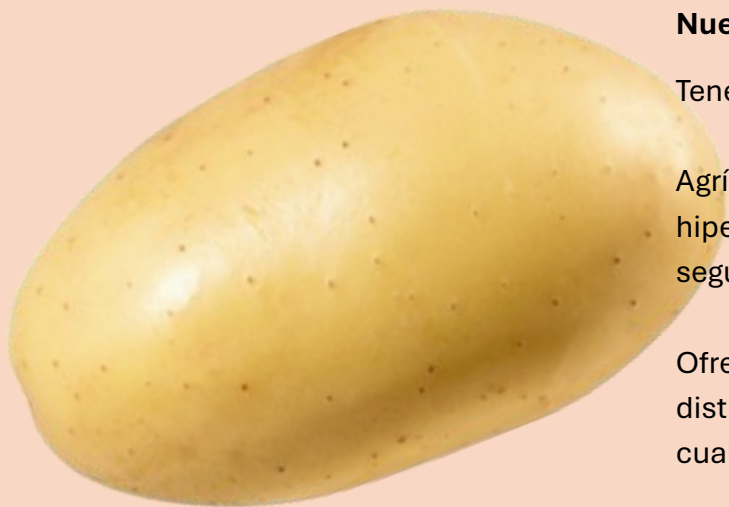


Normalización de Envasado

						Bultos Palet
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	Tpo Envase	Peso caja	Caja cm	Ud Caja	120x80
Puerro	Granel	Caja Madera	5 Kg	60x40x15		
	Granel	Caja Madera	10 Kg	60x40x15		

Disposición de Producto





Nuestras Patatas

Tenemos una amplia gama de patatas y formatos durante todo el año.

Agrícola del Odiel tiene capacidad de distribuir sus productos a mayoristas, intermediarios, hipermercados, supermercados, mercados centrales, envasando desde 0,5 kg hasta 1.250 kg, según las necesidades de nuestros clientes.

Ofrecemos la posibilidad de personalizar su producto final para crear su propia marca de distribución y por supuesto la venta a granel para distribuir en mercados o mayoristas en cualquier punto de Europa.



Variedades



Fabula

La **patata Fábula** es una variedad de origen **neerlandesa**, es una variedad de **patata de mesa, es decir, para consumo en fresco, de piel blanca y carne amarilla clara, piel fina, y de forma oval-larga, lo que hace fácil su pelado**, muy apreciada en España y otros países europeos, con una conservación buena ya que resiste relativamente bien la brotación.

Muy versátil y destaca para su **Cocción** (ensaladas, hervidos, guisos), **Fritura** (se obtienen patatas fritas doradas y crujientes), **Apta** también para asados.

Spunta

La **patata Spunta** es una de las variedades de patata de mesa más cultivadas en España y otros países del Mediterráneo, de origen **neerlandesa**, es una variedad de **patata de mesa, es decir, para consumo en fresco, de piel amarilla, fina y lisa y carne amarilla clara, y de forma alargada y grande, lo que hace muy fácil su pelado**, muy apreciada en España y otros países europeos, con una conservación buena ya que resiste relativamente bien la brotación.

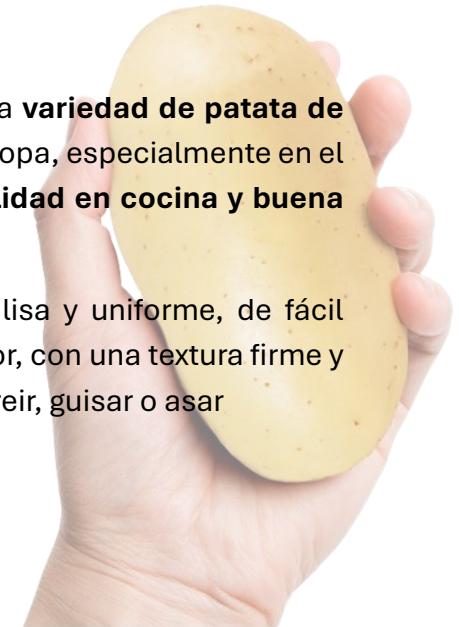
Muy usada para el rellenar dado su tamaño y para freír.



Monalisa

La **patata Monalisa**, “**La Reina de las Patas**”, es una **variedad de patata de ciclo medio-temprano**, muy popular en España y Europa, especialmente en el sector de distribución y venta directa por su **versatilidad en cocina y buena conservación**.

Es una patata Ovalada, alargada y regular, de piel lisa y uniforme, de fácil lavado, de color amarillo claro y pulpa del mismo color, con una textura firme y bajo contenido de almidón, siendo ideal para hervir, freír, guisar o asar



Soprano

La **Soprano** es una **variedad de origen Español, Ovalada y Alargada, es el todoterreno** ideal para tu negocio y tienda, de **Piel** Amarilla clara, lisa y fina, y de **Pulpa** Amarilla clara, firme y con un contenido de materia seca alrededor del **19 %**, lo que favorece su uso en fritura

Su **versatilidad** permite cubrir múltiples usos culinarios sin necesitar variedades específicas para cada plato.

Su **baja absorción de aceite** la hace excelente para fritura, mientras que su firmeza la convierte en una excelente opción para cocción y horneado.

Además, su **aspecto atractivo y uniformidad** la hacen muy vendible en el mercado fresco.



Orchestra

La variedad **Orchestra** (también escrita a veces como “Orquesta”) fue desarrollada en los Países Bajos y fue introducida en el mercado en **2007**, es una **variedad temprana o medio-temprana** de forma **Ovalada** con una **piel y pulpa Amarillo calo, resistente y visualmente atractiva, con piel fina y pulpa deliciosa, características que la hacen ideal para asar, hornear y usar en parrillas**, firme y con un contenido de materia seca alrededor del **17,8 %**

Agria

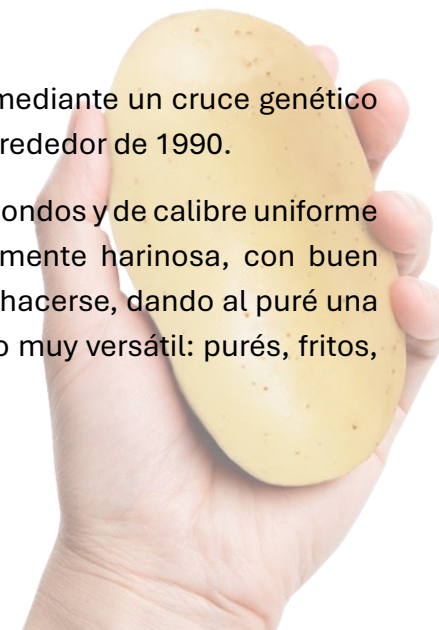
La **patata Agria** es una variedad de ciclo medio-tardío, de color Amarillo intenso de forma Alargada, ligeramente ovalada, uniforme, es una de las variedades **más cultivadas y utilizadas en España y Europa**, especialmente apreciada por su **alto contenido de materia seca** 20 – 23%, y su **excelente rendimiento en fritura**. Es muy popular en el sector de hostelería, restauración y en la industria de snacks y chips.



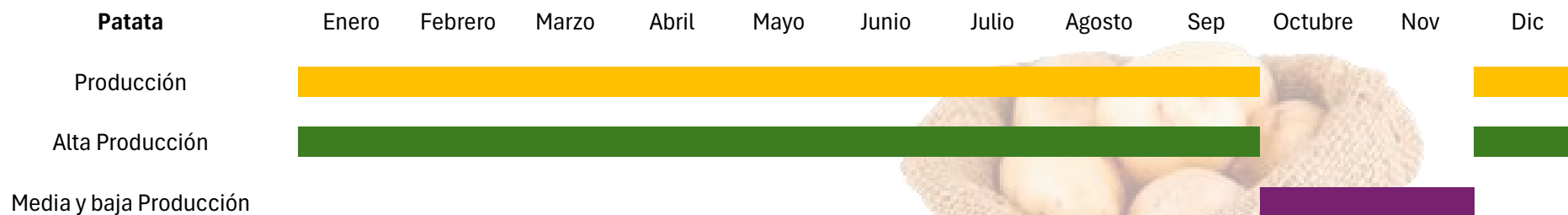
Caesas

La **patata Caesar** fue creada en los Países Bajos mediante un cruce genético de Monalisa x Rop B y se introdujo en el mercado alrededor de 1990.

Formada por Tubérculos grandes, de ovalados a redondos y de calibre uniforme con Piel y Pulpa Amarillo Clara de Textura ligeramente harinosa, con buen contenido de almidón que al hervirse, tiende a deshacerse, dando al puré una textura **esponjosa y suave**, tiene un perfil culinario muy versátil: purés, fritos, guisos, tortillas, etc



Producción

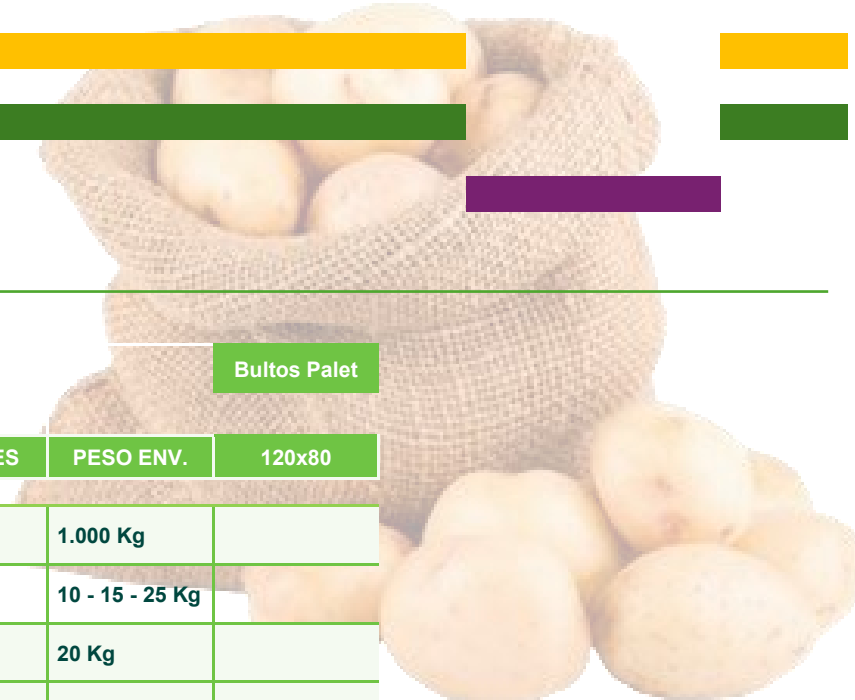


Normas de envasado

Patata -Normas de envasado

Bultos Palet

PRODUCTOS	Variedad	Tipo Envase	CALIBRES	PESO ENV.	120x80
Granel	Spunta / Fabula	Big Bag		1.000 Kg	
Saco	Spunta/ Fabula / Agria			10 - 15 - 25 Kg	
Caja	Spunta / Fabula	Cartón		20 Kg	
	Monalisa, Soprano, Orquesta, Caesar	Cartón		10 Kg	
Malla	Monalisa			4 - 5 - 6 Kg	
	Monalisa, Soprano, Orquesta, Caesar			3 Kg	
	Soprano, Orqueta, Colomba, Monalisa			2,5 - 3 Kg	
	Agria			2 - 2,5 - 3 Kg	



aguacate



Aguacate

Cultivados y recolectados con sumo cuidado por nuestros agricultores asociados, los aguacates de Agrícola del Odiel destacan por su altísima calidad y su excelente sabor. Cuidamos cada fase en la vida del producto, mimando cada paso para hacerle llegar a casa los mejores aguacates del mercado.

Disponibles los 365 días del año, aunque los mejores meses son los que van de diciembre a mayo, coincidiendo con la temporada nacional de recolección. Desde el mes de junio a noviembre, ampliamos nuestra producción hasta América del Sur, lo que nos permite realizar una oferta completa al mercado los 12 meses del año y con la mejor garantía de calidad.

Variedades

En Agrícola del Odiel únicamente mantenemos disponibilidad garantizada de la variedad Hass

El aguacate Hass es la variedad de aguacate más cultivada y consumida en el mundo, muy reconocida por su sabor, textura y durabilidad. Descubierta en California (E.E.U.U.) en los años 20 por Rudolph Hass, de quien toma el nombre, aunque el aguacate proviene de **Mesoamérica** (México y Guatemala).

Hoy en día, México es el mayor productor mundial de aguacate Hass, seguido por países como Perú, Chile, Colombia, Israel y España (sobre todo en la Costa Tropical de Granada y Málaga, además de Canarias).

Muchos son los Beneficios del aguacate Hass, Rico en ácido oleico (monoinsaturadas), buenas para el corazón, Vitaminas y minerales especialmente vitamina E, K, C, B6, folatos y potasio (más que el plátano), Fibra, Antioxidantes luteína y zeaxantina, protectores de la visión.



Producción

Agrícola del Odiel ofrece el producto en formato granel, con normalización de tamaño / calibre según el peso de cada fruto

Enero Febrero Marzo Abril Mayo Junio Julio Agosto Sep Octubre Nov Dic

Producción

Alta Producción

Media y baja Producción

Normalizado de tamaños / calibres

Calibre	peso en gr
2	> 1220
4	781 a 1220
6	576 a 780
8	456 a 575
10	376 a 455
12	305 a 375
14	265 a 304
16	235 a 264
18	211 a 234
20	192 a 210
22	174 a 191
24	157 a 173
26	148 a 156





Sandía



Sandía

En **Agrícola del Odiel**, trabajamos con **agricultores asociados** y cultivamos y seleccionamos sandías de la más alta calidad para ofrecer un producto **fresco, sabroso y con trazabilidad garantizada** desde el campo hasta el consumidor final.

Nuestra gama combina **sabor, color y versatilidad**, adaptándose a diferentes mercados y necesidades.



Variedades

Negra con semillas

En **Agrícola del Odiel**, trabajamos con **agricultores asociados** y cultivamos y seleccionamos sandías de la más alta calidad para ofrecer un producto **fresco, sabroso y con trazabilidad garantizada** desde el campo hasta el consumidor final.

Nuestra gama combina **sabor, color y versatilidad**, adaptándose a diferentes mercados y necesidades.





Sandía negra fashion sin semillas

La sandía negra fashion sin pepitas, se caracteriza por su **forma redonda uniforme** de piel color verde muy oscuro, escasa corteza, carne de color rojo muy intenso, textura crujiente y muy azucarada, poco fibrosa.

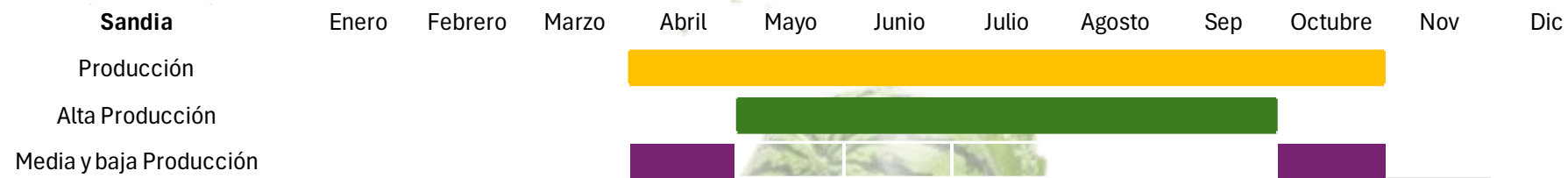
De sus propiedades beneficiosas para la salud se podrían destacar su gran contenido en vitamina A, Calcio, fósforo y vitaminas B1, B2 y B3.

Sandía Blanca sin semillas

La sandía blanca se caracteriza por su **forma ovalada de piel rallada** con fondo claro, **carne de color rojo muy intenso**, textura crujiente y muy azucarada, poco fibrosa.



Producción

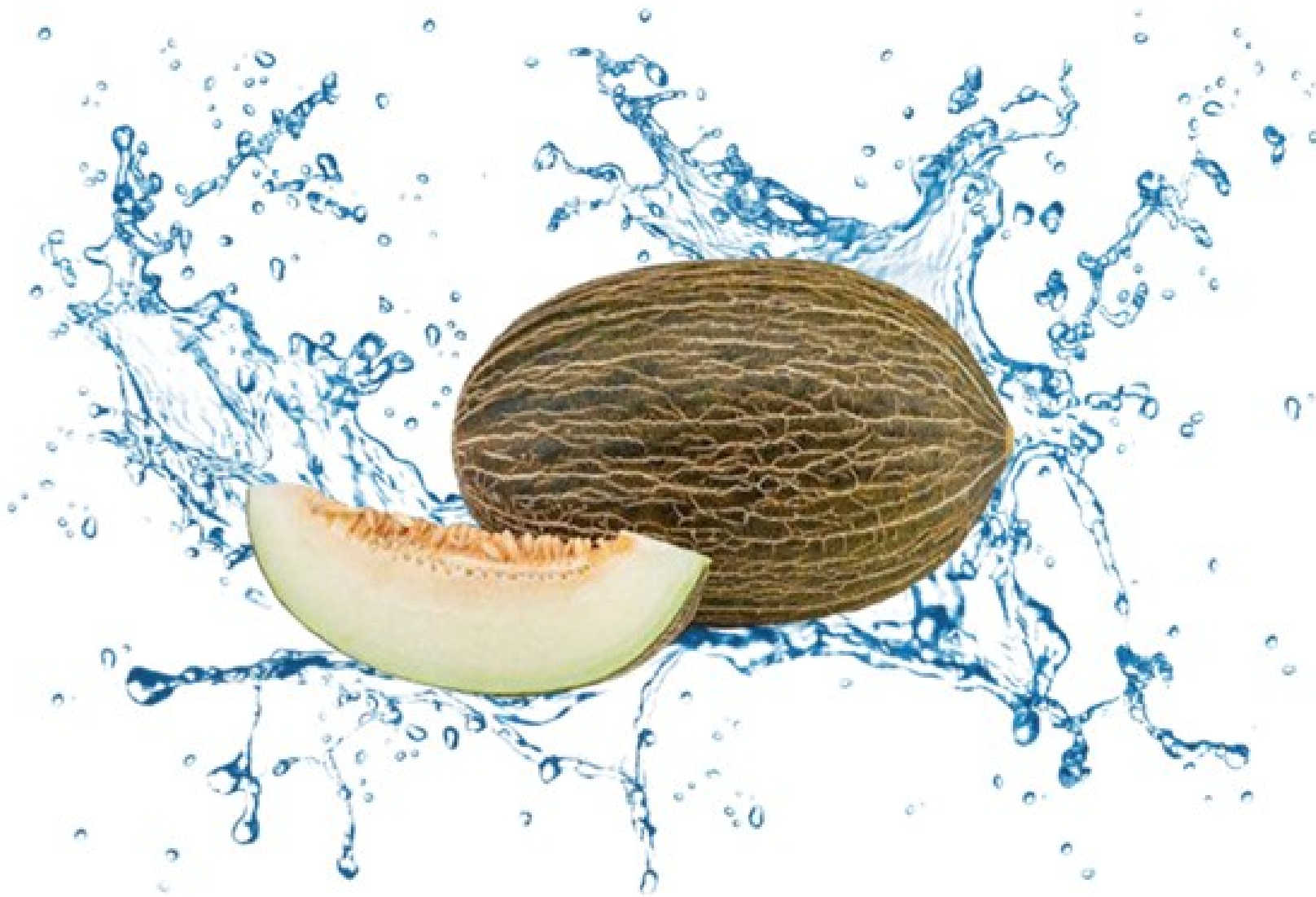


Normas de envasado

Sandía - Normas de envasado

						Bultos Palet	Bultos Palet
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	CALIBRES	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x100	120x80
Sandía	Granel	3-4-5-6-7	16kg Aprox	Cartón	60x40x23	45	36
	Granel	2	20Kg Aprox	Cartón	50x40x25	68	No

Melón



Melón

En **Agrícola del Odiel** seleccionamos y cultivamos con nuestros agricultores **melones de calidad premium**, combinando tradición agrícola, innovación y sostenibilidad. Nuestro objetivo es llevar a cada cliente un melón con **máximo dulzor, frescura y un sabor auténtico**, ideal para cualquier mercado o tipo de consumidor.



Variedades

Melón Galia

El Melón Galia, un cruce entre Cantaloup y Honeydew que ofrece lo mejor de ambos, de forma redonda y con un peso aproximado de entre 1 y 1,5 Kg, de piel verde claro girando a amarillo, rugosa y reticulada y una pulpa de verde pálido a intenso con textura jugosa, con un dulzor elevado y muy aromático y con notas dulces y tropicales. Recolectado en su punto óptimo de maduración, producimos melones galia de máxima calidad, con la piel color amarillo intenso, de carne crujiente, un nivel de azúcar excelente y alto nivel de conservación.



Melón Piel de Sapo

El **melón Piel de Sapo** muy popular en España y otros países mediterráneos. Es conocido por su **gran dulzor, textura jugosa y excelente conservación**, lo que lo hace ideal tanto para consumo nacional como para exportación.

De forma Alargada u Ovalada y un peso de entre 2 y 4 Kg, de **piel verde oscura con motas o manchas irregulares** que recuerdan a la piel de un sapo, de ahí su nombre, con **pulpa de blanca a crema**, de textura firme, jugosa y ligeramente crujiente y un sabor muy dulce, con grados **Brix entre 12 y 16**, dependiendo del cultivo y madurez.



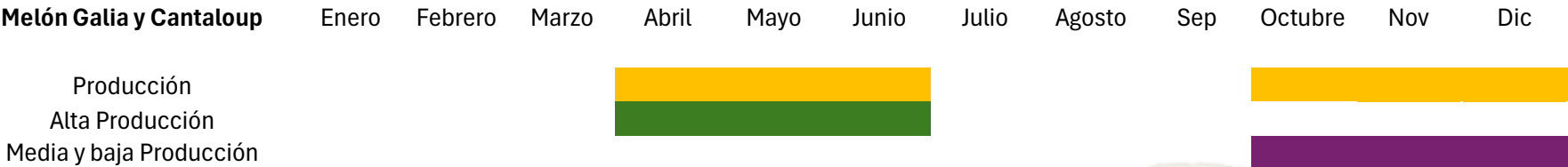
Melón Cantaloup

El **melón Cantaloup** es una **variedad de melón** reconocida por su **aroma intenso, sabor dulce y pulpa jugosa anaranjada**, muy apreciada tanto en mercados locales como internacionales con **Forma** redonda u ovalada, generalmente más pequeña que otras variedades y un **Peso** entre **0,8 y 1,5 kg**, dependiendo del tipo, con una **Piel** rugosa o reticulada, de color verde claro que vira a beige cuando está madura.

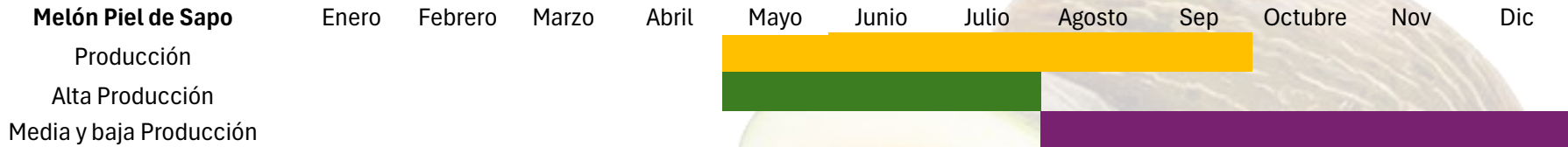


Producción

Melón Galia y Cantaloup



Melón Piel de Sapo



Normalizado de tamaños



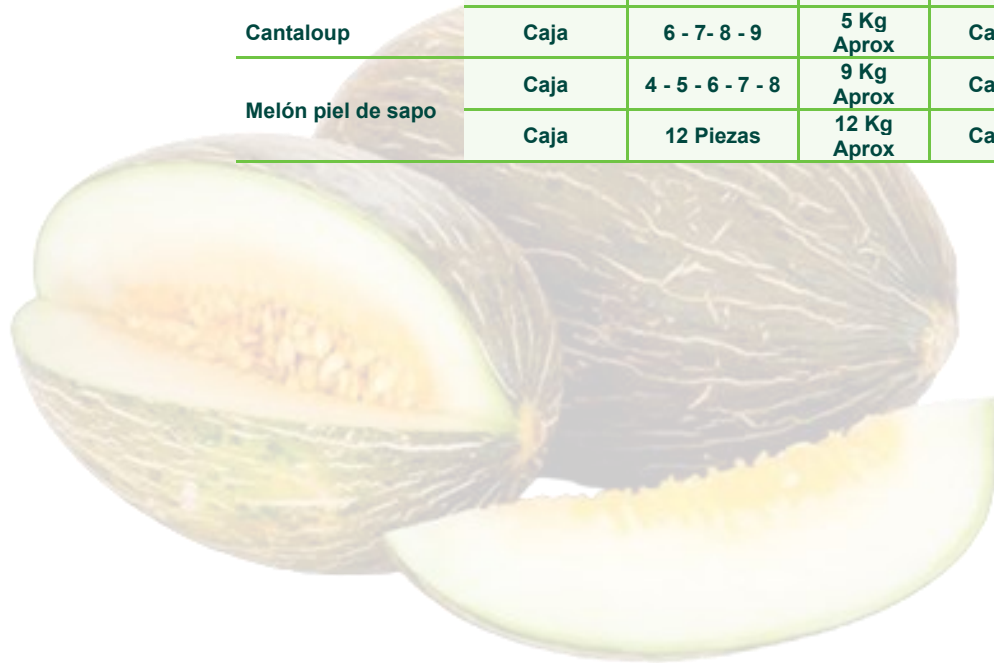
Galia y Cantaloup		Piel de Sapo	
Calibre	Peso Pieza Gr	Calibre	Peso Pieza Gr
4	1150	5	1700 - 2000
5	850 - 1150	6	1350 - 1700
6	710 - 850	7	1225 - 1350
7	600 - 710	8	1050 - 1225
8	550 - 600	9	850 - 1050
9	500 - 550	10	750 - 850
10	450 - 500	11	600 - 750
		12	600 - 600

Normas de envasado

Melón - Normas de envasado

Bultos Palet	Bultos Palet
-----------------	-----------------

PRODUCTOS	CONFECCIÓN	CALIBRES	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x100	120x80
Melón Galia y	Caja	. 3 - 4 - 5	5 kg Aprox	Cartón	40x30x15	140	112
Cantaloup	Caja	6 - 7 - 8 - 9	5 Kg Aprox	Cartón	40x30x14	150	120
Melón piel de sapo	Caja	4 - 5 - 6 - 7 - 8	9 Kg Aprox	Cartón	50x33x15,5	91	No
	Caja	12 Piezas	12 Kg Aprox	Cartón	60x40x14	75	60



Manzana



Manzanas

La manzana es una de las frutas más apreciadas del mundo, símbolo de frescura, salud y sabor natural. Su equilibrio entre dulzura y acidez, junto con su textura crujiente y aroma inconfundible, la convierten en un producto versátil y esencial en cualquier mercado.

En **nuestra selección** encontrarás variedades cuidadosamente cultivadas para ofrecer la máxima calidad durante todo el año, **Gala BrookField, Golden y Fuji**, dulces y aromáticas, ideales para consumo en fresco, de notas más ácidas y perfectas para repostería y cocina gourmet.

Cada manzana es el resultado de un trabajo responsable en el campo: cultivos sostenibles, recolección en su punto óptimo de maduración y rigurosos controles de calidad que garantizan su frescura desde el árbol hasta el consumidor final.

Variedades

Gala BrookField

Tiene forma de corazón y la piel es de un color distintivo rojo, algo más delgada que la mayoría de las manzanas. Es muy resistente a los golpes, dulce y con una textura granulosa. Su sabor es suave y su textura crujiente.



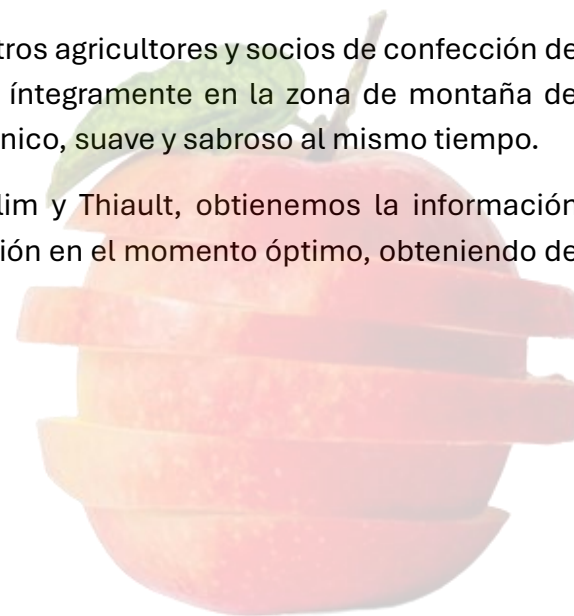


Golden

La variedad Golden, se descubrió en 1890. Debido a sus excelentes características, tanto del fruto como del árbol, se obtiene una producción elevada y regular. Los frutos son de calibre grueso, poseen una coloración atractiva, su calidad gustativa es óptima y soportan largos períodos de conservación.

La totalidad de la producción de nuestros agricultores y socios de confección de esta variedad de manzana se cultiva íntegramente en la zona de montaña de Épila, lo que le da a la fruta un sabor único, suave y sabroso al mismo tiempo.

Mediante los índices de calidad Perlín y Thiault, obtenemos la información necesaria para proceder a la recolección en el momento óptimo, obteniendo de este modo una fruta firme y crujiente.



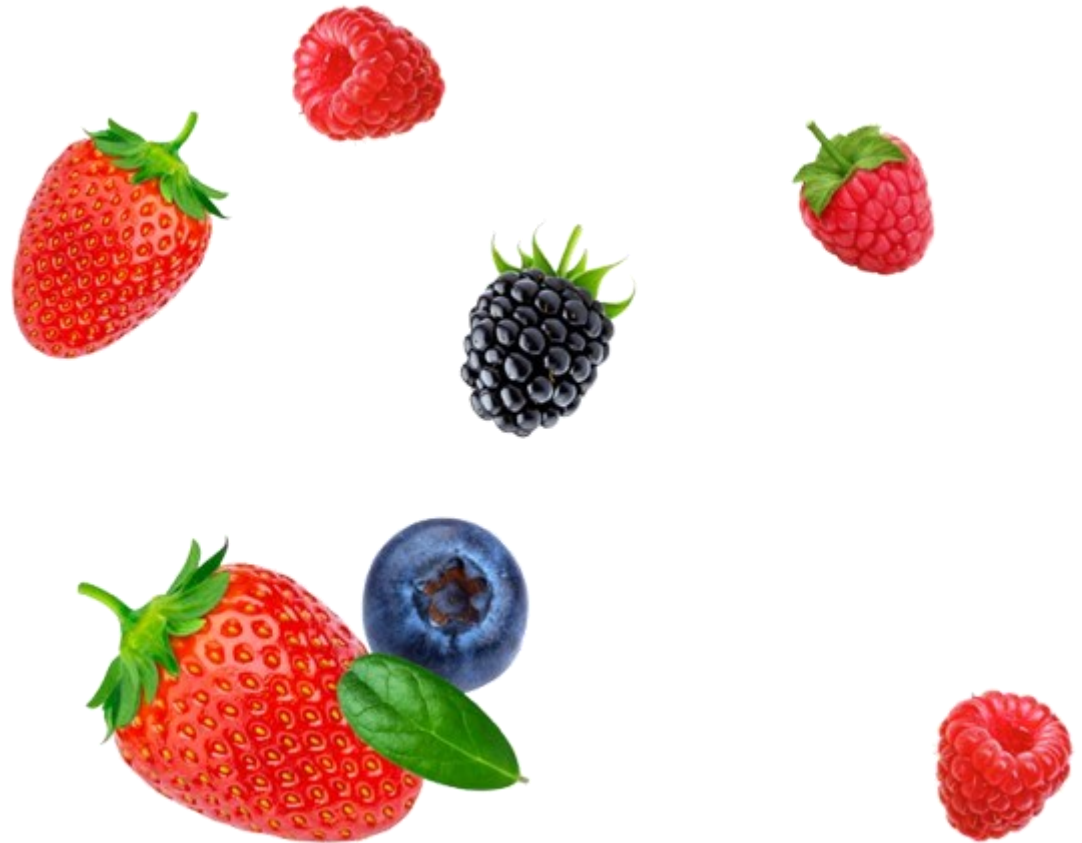
Fuji

La manzana **Fuji** es una variedad de **origen japonés** reconocida por su excepcional dulzura y textura crujiente. Su pulpa es **blanca, firme y jugosa**, con un equilibrio perfecto entre **azúcar y acidez** que la hace muy apreciada tanto para consumo en fresco como para repostería.

De color rojo brillante con tonos rosados o verdosos según la zona de cultivo, un sabor muy dulce, con bajo nivel de acidez y una textura crujiente y jugosa, que se presenta con un calibre medio de 70–85 mm.



Berries



Fresa

La **fresa** es una fruta muy apreciada por su sabor dulce-ácido, su aroma intenso y sus beneficios nutricionales.

Fruto del fresal, una planta herbácea de la familia de las Rosáceas que se originó en **Francia en el siglo XVIII** a partir del cruce de especies americanas como *Fragaria virginiana* (de Norteamérica) y la *Fragaria chiloensis* (de Chile), aunque anteriormente en Europa ya se consumía la fresa silvestre.

Bajas en calorías y ricas en nutrientes, **Vitamina C, Antioxidantes, Fibra, Potasio y magnesio, Bajo índice glucémico, Hidratante** ya que contiene más de 90% de agua.

Variedades

Primoris

Es una variedad protegida originaria del Huelva, Sur de España. La **Primoris** es una variedad de **día corto**, conocida por su **extraordinaria firmeza**, lo que facilita su transporte y manipulación.

Presenta una **forma cónica alargada**, muy armoniosa, y un color rojo claro uniforme. Tiene **excelente calidad sensorial** y buena **tolerancia a la podredumbre**.





Fortuna

El una variedad temprana protegida originaria del California (EEUU), aunque cultivada por excelencia en Huelva, Sur de España. La **Fortuna**, es una variedad de **día corto**, con Buen aspecto visual y sabor, lo que la hace atractiva en supermercados, se caracteriza por sus **Frutos grandes, uniformes y de forma atractiva** y mantener un **Color rojo brillante y efecto brillante (glossy)** debido a que las semillas están ligeramente hundidas

Apta para exportación, aunque su vida poscosecha es algo menor que la de Primoris o Rociera

Rociera

Su atractivo color rojo claro hace a Rociera inconfundible. Variedad con una gran producción de primera categoría, con un alto y equilibrado contenido en azúcares y ácidos, dando lugar a valores altos de grados Brix. La fruta cuenta con un buen calibre durante toda la campaña, siendo muy firme y compacta. Muestra una alta resistencia al magullado lo que la convierte en un producto ideal para la exportación.



Producción



Normas de envasado

		Bultos Palet		
PRODUCTOS	CONFECCIÓN	PESO ENV.	MED. ENVASE	120x80
Fresa	Tarrina Tapa	500 Gr		
	Tarrina Flowpack	500 Gr		
	Caja	1.000 Gr		

Disposición de producto



Frambuesa

La **frambuesa** es un **fruto rojo pequeño, dulce y ligeramente ácido**, que pertenece al género **Rubus** dentro de la familia de las **rosáceas** (la misma de las fresas, moras).

Las frambuesas son muy valoradas por sus excelentes propiedades reguladoras del intestino y su poder antioxidante. Depura el organismo de tóxicos y grasas, equilibra la presión arterial, protege de los efectos de los radicales libres y fortalece nuestros músculos, nervios, piel y corazón.

Variedades

Remontante

Las **frambuesas remontante** es variedad que tiene la capacidad de fructificar más de una vez al año, en brotes del año anterior y en los nuevos brotes del mismo año, lo que permite disfrutar de dos cosechas, una en verano y otra en otoño.

Se caracterizan por tener una **Cosecha prolongada**, incluso hasta el otoño, **Frutos grandes, dulces y firmes**, con buena conservación y transporte y **Más fácil manejo agronómico**,





Glen Lyon

Glen Lyon es una variedad temprana, desarrollada en Escocia bajo derechos de variedad protegida.

Su Época de cosecha, principalmente a principios o mitad de la temporada, entre junio y julio, con un **Aspecto del fruto** rojo-anaranjado brillante, de forma cónica y tamaño moderado (aprox. 4 g), sabor ácido típico y textura firme.

Muy valorada en climas templados y fríos, con buena adaptabilidad, resistencia y calidad para venta fresca o procesado.

Producción



Normas de envasado

Bultos Palet

PRODUCTOS	CONFECCIÓN	PESO ENV.	MED. ENVASE	120x80
Arándano	Tarrina Tapa	125 Gr		
	Tarrina Tapa	250 Gr		
	Tarrina Tapa	500 Gr		
	Tarrina Termo Sellado	500 Gr		
	Granell	3.000 Gr		

Disposición del producto



Arándanos

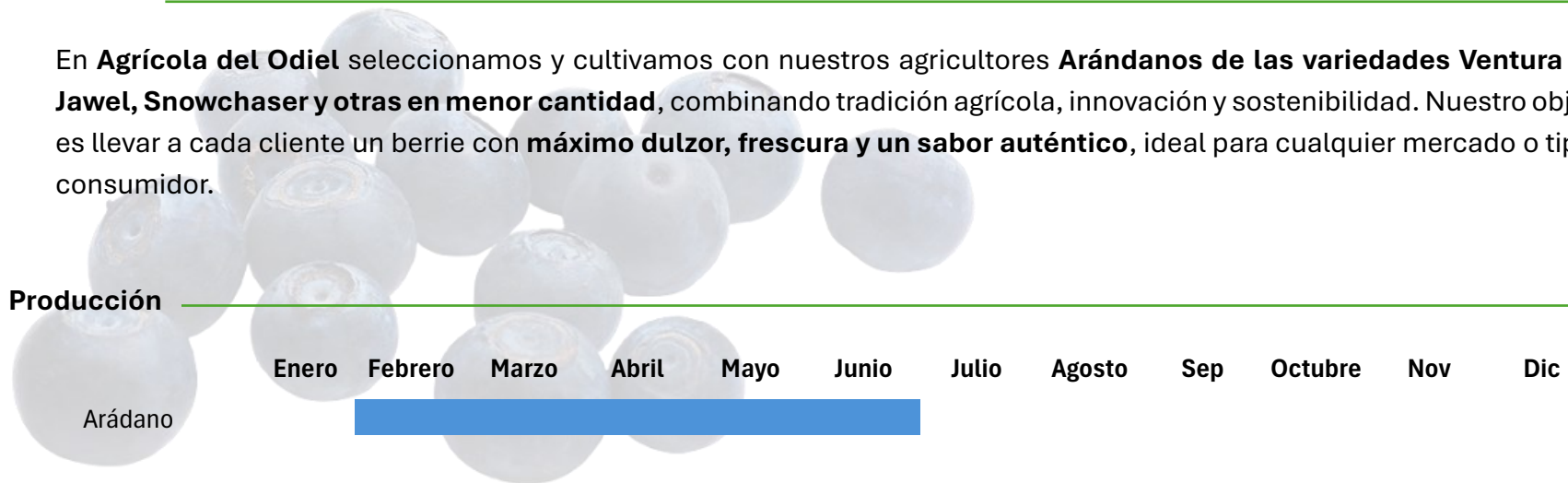
La **frambuesa** es un **fruto rojo pequeño, dulce y ligeramente ácido**, que pertenece al género **Rubus** dentro de la familia de las **rosáceas** (la misma de las fresas, moras).

Las frambuesas son muy valoradas por sus excelentes propiedades reguladoras del intestino y su poder antioxidante. Depura el organismo de tóxicos y grasas, equilibra la presión arterial, protege de los efectos de los radicales libres y fortalece nuestros músculos, nervios, piel y corazón.

Variedades

En **Agrícola del Odiel** seleccionamos y cultivamos con nuestros agricultores **Arándanos de las variedades Ventura Star, Jawel, Snowchaser y otras en menor cantidad**, combinando tradición agrícola, innovación y sostenibilidad. Nuestro objetivo es llevar a cada cliente un berrie con **máximo dulzor, frescura y un sabor auténtico**, ideal para cualquier mercado o tipo de consumidor.

Producción



Normas de envasado

Berries - Normas de envasado

Bultos Palet

PRODUCTOS	CONFECCIÓN	PESO ENV.	Ud. Caja	MED. CAJA	120x80
Arándano	Tarrina Tapa	125 Gr			
	Tarrina Tapa	250 Gr			
	Tarrina Tapa	500 Gr			
	Tarrina Termo Sellado	500 Gr			
	Granell	3.000 Gr			

Disposición del producto



plátano



El plátano es una fruta tropical ampliamente reconocida por su sabor dulce y su textura suave. Es uno de los frutos más consumidos en todo el mundo y pertenece a la familia de las Musáceas, con una forma alargada y ligeramente curvada, con una piel que varía en color desde el verde (cuando está inmaduro) hasta el amarillo brillante (cuando está maduro) con un tamaño de entre 15 y 25 centímetros de longitud y una pulpa firme, carnosa y suave, muy nutritiva, rica en carbohidratos, principalmente azúcares naturales, además de aportar fibra, vitamina C, vitamina B6, potasio y otros minerales.

Variedades

En **Agrícola del Odiel** seleccionamos con nuestros proveedores asociados y agricultores **Platano de las variedades Cavendish Natur y Harton**, combinando tradición agrícola, innovación y sostenibilidad. Nuestro objetivo es llevar a cada cliente un berrie con **máximo dulzor, frescura y un sabor auténtico**, ideal para cualquier mercado o tipo de consumidor.

Producción

Plátano	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sep	Octubre	Nov	Dic
Producción												

Normas de envasado

Plátano - Normas de envasado

Bultos Palet

PRODUCTOS	CONFECCIÓN	PESO ENV.	TIPO ENVASE	MED. ENVASE	120x80
Cavendish Natur	Caja	17 kg	Cartón		36
Harton	Caja	17 Kg	Cartón		36
Banana FYFFES	Caja	18 Kg	Cartón		36
Plátano Macho	Caja	22 Kg	Cartón		





Agrícola del Odiel S.L.

Avenida Emilio Lemos 2

Edificio Torre Este Planta 3 Of. 303-304

41020 Sevilla – España

www.agricoladelodiel.es

Cultivamos Confianza

