



LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

CATÁLOGO VARIEDADES 2015

Planta la diferencia

INTRODUCCIÓN AL CATÁLOGO



6 años plantando la diferencia en la producción hortícola ecológica del levante.

Somos en la actualidad el único vivero de la Región de Murcia de producción de plántulas y macetas exclusivamente ecológicas, y esto marca nuestro compromiso con la revolución de la producción respetuosa con el medio ambiente.



Desarrollamos de forma continua métodos de cultivo que aúnen sanidad y calidad con el respeto al medio ambiente, para adaptar nuestras plántulas al traspaso a fincas de manejos ecológicos diversificados.



Rescatamos lo mejor de la tradición hortícola para innovar en el mercado ecológico, recuperando sabores y colores que enriquezcan nuestras cestas de la compra.



Fomentamos la conservación y propagación de la biodiversidad cultivada con semillas de polinización libre. Evitamos el uso de patentes sobre especies vegetales o semillas híbridas o estériles que limitan la capacidad de reproducción de las plantas.

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL



Estamos certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia.

¿CÓMO FUNCIONAMOS?

En la Almajara del Sur trabajamos programando la mayor parte del plantel que ofrecemos.

Las programaciones de siembra son flexibles, podrás aumentar y reducir tu pedido con un tiempo de antelación, si tienes cualquier problema.

Programa con nosotros la siembra de toda la temporada, a medida y de forma personalizada.

¡Que no sobren ni falten plantas en vuestro huerto! de esta manera conseguimos armonizar recursos, adaptándonos tanto a vuestros cultivos y capacidad de trabajo como a vuestras condiciones de venta.

Contamos con una amplia oferta de plantas disponibles en las épocas más favorables para el trasplante.

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

INSTRUCCIONES PARA LEER EL CATÁLOGO:

Para cada una de las variedades que se encuentran en el catálogo, hemos estructurado la información de la siguiente forma:

NOMBRE DE LA VARIEDAD	NOMBRE CIENTÍFICO DE LA VARIEDAD	DISTINTIVO DE VARIEDAD LOCAL
LECHUGA MANTECOSA VERDE	<i>(Lactuca sativa L. var. capitata)</i>	
Se trata de una variedad indicada para los meses fríos, pues es resistente a las bajas temperaturas sin que éstas limiten su crecimiento. Forma un cogollo redondo y posee una textura suave.		DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD
DE OTOÑO A PRIMAVERA		ÉPOCA DE TRANSPLANTE
		FOTOGRAFÍA DE LA VARIEDAD

Temperaturas zonas templadas:

En el caso de las zonas de interior, hay que retrasar 15 días las fechas de trasplante primaveral y adelantarlas 15 días de cara al otoño.

ÍNDICE

BULBOS 3

Cebolla de Amposta 3
Cebolla Babosa 3
Cebolla Dorada 3
Cebolla achatada 3
Puerro de invierno 3
Puerro del País 3

PLANTAS DE HOJA 4

Lechuga sebosa 4
Lechuga trocadero 4
Lechuga mantecosa roja 4
Lechuga mantecosa verde 4
Lollo Rosso 4
Lechuga hoja de roble 4
Lechuga maravilla verano 5
Lechuga romana 5
Lechuga iceberg 5
Lechuga baby 5
Lechuga Batavia roja 6
Lechuga Batavia amarilla 6
Escarola rizada 6
Canónigos 6
Mostaza verde en la nieve 7
Mostaza gigante rojo 7
Mostaza roja dentada 7
Namenia 7

Mizuna 7
Espinaca mariposa 8
Espinaca gigante 8
Acelga penca ancha 8
Acelga de corte 8
Acelga del país 8
Acelga roja 8

RAÍCES 9

Colirábano blanco 9
Remolacha 9

COLES 10

Coliflor temprana 10
Coliflor tardía 10
Coliflor púrpura 10
Coliflor Tanes 10
Col Lombarda 11
Col Repollo 11
Col rizada 11
Brócoli 11

SOLANÁ- CEAS 12

Tomate amarillo 12
Tomate bombilla 12
Tomate huevo de paloma 12
Tomate marmande 12
Tomate muchamiel aperado 12
Tomate Flor de Baladre 12

Tomate negro 13
Tomate de Yeste 13
Tomate de pera rastrero 13
Tomate pera enrame 13
Tomate verdal 13
Tomate corazón de buey 13
Tomate Kaki 14
Tomate Green Zebra 14
Tomate San Marzano 14
Tomate Gordo Ceheginero 14
Tomate Malacara de colgar 14
Tomate de colgar apunzado 14
Pimiento blanco 15
Pimiento cayena 15
Pimiento corneta grueso 15
Pimiento morro de vaca 15
Pimiento Bola 15
Pimiento italiano de freír 16
Pimiento padrón 16
Pimiento tomate o plato 16
Pimiento Ñora 16
Pimiento Hamik 16
Berenjena blanca 17
Berenjena bola negra 17
Berenjena listada de Gandía 17
Berenjena negra larga 17
Berenjena violeta típica 17

CUCURBITÁ- CEAS 18

Calabacín blanco 18
Calabacín negro 18
Calabacín rayado 18
Calabacín verde corto 18
Calabacín de zarangollo 18
Calabacín redondo pequeño 18

Alficoz 19
Pepino del mercado 19
Pepinillo 19
Calabaza potimarrón 19
Calabaza Totanera 19
Calabaza cacahuete 19
Melón tendral largo 20
Melón tendral del año 20
Melón amarillo 20
Sandía listada 20
Sandía negra 20

CALENDARIO DE TRANSPLAN- TES 21

PLANTAS AROMÁTICAS, CONDIMENTARIAS Y AUXILIARES 22

PLANTAS FORESTALES 23

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL



BULBOS

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

BULBOS



LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

Cebolla de Amposta

(*Allium cepa*)

Esta variedad produce bulbos redondeados de tamaño mediano y de color rosado. Destaca por su profundo sabor. Sirve tanto para secar y guardar como para consumir tierna.

PRIMAVERA



Cebolla Babosa

(*Allium cepa*)

Variedad para recoger tierna. Forma bulbos alargados que, bien aporcados, mantienen un color blanco. Aguanta bien las bajas temperaturas. Muy rica para consumir en crudo en ensalada o como aderezo.

DE OTOÑO A INVIERNO



Cebolla Dorada

(*Allium cepa*)

Es una variedad de bulbo apretado de forma globosa, de color amarillo pajizo con tonalidades cobrizas en el exterior y blanquecina en el interior. Es muy apreciada por su buena conservación y por el generoso tamaño de los bulbos. Posee un sabor dulce.

DE PRIMAVERA A VERANO



Cebolla achatada

(*Allium cepa*)

Cebolla temprana de forma aplanada, amarilla, con muy buen grado de conservación y buen gusto.

PRIMAVERA



Puerro de invierno

(*Allium porrum*)

Esta variedad de calibre mediano se caracteriza por tener el tallo plano. Aguanta las altas temperaturas sin que éstas limiten su crecimiento.

DE OTOÑO A INVIERNO



Puerro del país

(*Allium porrum*)

Se trata de una variedad de puerro rústica, caracterizada por su gran resistencia al espigado y calibre generosos.

DE OTOÑO A INVIERNO





PLANTAS DE HOJA

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL



Lechuga sebosa

(*Lactuca sativa L. var. capitata*)



Se trata de una variedad de desarrollo rápido, que crece en pleno otoño y a principios de primavera. Forma cogollos pequeños y muy compactos, posee un sabor y textura muy suaves.

OTOÑO Y PRIMAVERA



Lechuga trocadero

(*Lactuca sativa L. var. romana*)



Esta variedad de romana antigua, que se solía atar para que acogollase mejor, forma un cogollo cuyas últimas hojas se abren en forma de flor de hojas abullonadas. Tiene un color y un sabor intensos, equivalente al importante aporte de vitaminas que proporciona.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Lechuga mantecosa roja

(*Lactuca sativa L. var. capitata*)

Esta variedad, de tipo mantecosa, se caracteriza porque forma un pequeño cogollo central redondo con el resto de hojas abiertas. La textura y sabor de esta lechuga son suaves, especialmente si se cría en los días más cortos del año.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Lechuga mantecosa verde

(*Lactuca sativa L. var. capitata*)

Se trata de una variedad indicada para los meses fríos, pues es resistente a las bajas temperaturas sin que éstas limiten su crecimiento. Forma un cogollo redondo y posee una textura suave.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Lollo Rosso

(*Lactuca sativa L. var. crispata*)

Esta variedad, sensible a las altas temperaturas, se caracteriza por su hoja rojiza y muy rizada, parecida a las de la escarolas. El sabor del lollo es dulce y tiene una textura suave.

DE OTOÑO A INVIERNO



Lechuga hoja de roble

(*Lactuca sativa L. var. crispata*)

Esta variedad es sensible a las altas temperaturas y su crecimiento se da principalmente en otoño y principios de primavera. Una de sus particularidades es que no forma cogollo. Aporta color y sabor a las ensaladas.

OTOÑO Y PRIMAVERA





Lechuga maravilla verano

(*Lactuca sativa L. var. capitata*)

Es una variedad que aguanta bien las altas temperaturas por lo que se cultiva hasta julio. De buen sabor, se caracteriza por la aparición de un color rojizo en las puntas de sus hojas a medida que madura, delatando la valiosa presencia de carotenoides entre sus nutrientes.

DE PRIMAVERA A OTOÑO



Lechuga romana

(*Lactuca sativa L. var. romana*)

Este tipo de lechuga posee un cogollo alargado y es de tamaño grande.

Es apreciada por sus hojas largas y de ancha penca, pues resultan muy crujientes y refrescantes al gusto.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Lechuga iceberg

(*Lactuca sativa L. var. capitata*)

Se trata de una lechuga de crecimiento rápido incluso en pleno invierno. Forma cabezas grandes de un color verde brillante, con hojas firmes y crujientes. Aporta frescura a las ensaladas.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Lechuga baby

(*Lactuca sativa L. var. romana*)

Variedad de lechuga rústica tipo cogollo y de color verde. Entre sus ventajas destaca que tiene un buen comportamiento frente al tipburn y se adapta bien a densidades muy altas sin entubarse. Evitar trasplantar para pleno verano puesto que se suele amargar.

TODO EL AÑO



FORMAMOS PARTE
DEL SPG MURCIA
VECINOS
CAMPESINOS.

Es una forma participativa de organización entre productores y consumidores a nivel local, que garantiza:

- 1.- Productos de cercanía
- 2.- Relación Calidad - Precio justa.
- 3.- Alimentos sanos y respetuosos con el medio ambiente.
- 4.- Pequeños productores con valores agroecológicos.



Lechuga Batavia roja

(*Lactuca sativa L. var. capitata*)

Esta variedad aguanta muy bien las altas temperaturas. En cuanto a sus características, es similar a la lechuga maravilla, pero tiene una tonalidad más rojiza en la medida en que su exposición al sol sea mayor.

DE PRIMAVERA A VERANO



Lechuga Batavia amarilla

(*Lactuca sativa L. var. capitata*)

Esta variedad forma un repollo consistente, de hojas doradas, grandes y con bordes rizados. Es adecuada para cultivar al aire libre y en invernadero. Muy resistente tanto al espigado, como a algunas enfermedades (mildiu, necrosis marginal).

OTOÑO Y PRIMAVERA



Escarola rizada

(*Cichorium endivia*)

Es una variedad de hoja rizada que forma cogollos abiertos de gran calibre. Estos cogollos pueden ser recolectados enteros o bien hoja a hoja. Tiene un sabor ligeramente amargo. Muy resistente a las bajas temperaturas.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Canónigos

(*Valerianella locusta*)

Esta variedad se conforma de pequeños brotes que soportan muy bien las bajas temperaturas. Los canónigos resultan muy nutritivos y tienen un sabor suave.

INVIERNO



En nuestras parcelas plantamos las **variedades tradicionales** para probarlas y reproducir sus semillas en condiciones ecológicas.



Gracias a esto, también disponemos de productos frescos en determinadas épocas del año para aquellas personas que deseen hortalizas.

Pídenos información para disfrutar de una degustación gratuita.



Mostaza verde en la nieve

(*Brassica juncea*)

Esta planta verde muy utilizada para la ensalada asiática posee hojas dentadas y un sabor picante similar al de la mostaza. Se pueden ir cortando las hojas sucesivamente, pues se caracteriza por su rápido rebrote.

DE OTOÑO A INVIERNO



Mostaza gigante rojo

(*Brassica juncea*)

Se trata de una planta que se prepara a modo de ensalada. De hojas levemente dentadas y venas rojas en las hojas, es una variedad de buen sabor levemente más picante que la "verde en la nieve". Se cosechan tanto las plantas enteras cuando aún están muy jóvenes, como las hojas de la planta en cortes escalonados sucesivos.

PRIMAVERA Y OTOÑO



Mostaza roja dentada

(*Brassica juncea*)

Se trata de una mostaza de la que se utilizan las hojas, dentadas y finamente aserradas a lo largo de un tallo verde. Puede ser cortada periódicamente. Las hojas, con su forma y su color, aportarán una nota alegre a toda suerte de ensaladas. Se cultiva durante todo el año. Sabor a mostaza, medianamente picante.

TODO EL AÑO



Namenia

(*Brassica rapa var. rapa*)

Variedad muy productiva y de gran sabor, de la cual se consumen las hojas. Se pueden sembrar densas y recolectar las hojas tiernas hasta dos veces, o bien sembrar clareadas y obtener ramilletes de tamaño medio.

OTOÑO Y PRIMAVERA

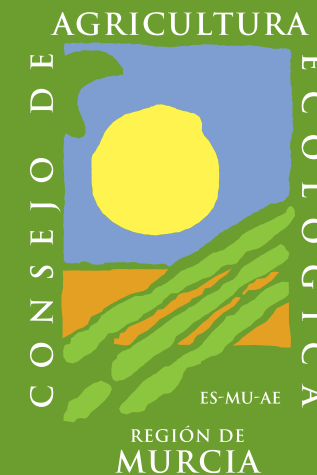


Mizuna

(*Brassica rapa var. japonica*)

Variedad de crecimiento muy rápido y gran rendimiento. Forma una roseta densa con hojas verdes finamente divididas que se pueden ir cortando varias veces. Posee un ligero sabor a col.

OTOÑO Y PRIMAVERA





Espinaca mariposa

(*Espinacia oleracea*)

Esta variedad posee la hoja abullonada y su tamaño es mediano. Con una textura fina, su sabor es suave y fresco al paladar.

OTOÑO Y PRIMAVERA



Espinaca gigante

(*Espinacia oleracea*)

La variedad gigante es de hoja carnosa y muy grande, pudiéndose cosechar hoja por hoja. Es de las pocas hortalizas que toleran la sombra. Variedad rustica y muy gustosa.

DE OTOÑO A INVIERNO



Acelga penca ancha

(*Beta vulgaris*)

Variedad de penca blanca y ancha, de hojas muy grandes. Si se planta en octubre se puede recolectar hasta el comienzo del verano

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Acelga de corte

(*Beta vulgaris*)

Esta variedad es de penca blanca pero corta. Sus hojas ovaladas y de pequeño tamaño resultan muy resistentes a las altas temperaturas.

Es posible recolectarla en más de una ocasión antes del espigado que se produce en pleno verano.

DE PRIMAVERA A VERANO



Acelga del país

(*Beta vulgaris*)

Es una variedad de hoja oscura y de penca estrecha. Se adapta bien a todo tipo de suelo, siendo muy resistente.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Acelga roja

(*Beta vulgaris*)

De hojas grandes, toma colores vivos del rojo intenso al violáceo. Se trata de una variedad de remolacha seleccionada por sus hojas nutritivas y de sabor dulce. Recomendada para su consumo fresco en ensalada.

DE OTOÑO A INVIERNO





RAÍCES

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

RAÍCES

Colirábano blanco

(*Brassica oleracea L. var. gongyloides*)

Esta variedad forma unos frutos redondos de calibre mediano. Posee un sabor suave.

Cocinable como los nabos.

Es posible utilizarlo crudo en ensaladas aportándoles un toque de frescura.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Remolacha

(*Beta vulgaris*)

Forma bulbos entre cilíndricos y redondos. Se caracteriza por un crecimiento rápido en las zonas cálidas o bien durante la primavera.

Es ideal para el consumo en fresco. Si es de cosecha tardía, se recomienda utilizarla para la cocción.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Trabajamos de manera participativa y coordinada con **la Red de Semillas- Resembrando e Intercambiando**, en pos de la lucha por la valorización y reconocimiento de las semillas locales y tradicionales de España y Europa.



LA ALMAJARA DEL SUR
VINO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL



COLES

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

COLES

Coliflor temprana

(*Brassica oleracea var. botrytis*)

Tallos muy cortos que producen una inflorescencia muy compacta y de calibres grandes. Las hojas cubren bien la coliflor hasta que tiene el tamaño idóneo para consumir, lo cual reduce las posibilidades de amarilleado.

OTOÑO



Coliflor tardía

(*Brassica oleracea var. botrytis*)

Puede plantarse hasta diciembre y tiene un ciclo más largo que la temprana, retrasándose su recolección para principios de primavera. Inflorescencias blancas y bien protegidas.

INVIERNO



Coliflor púrpura

(*Brassica oleracea var. botrytis*)

Preciosa variedad de coliflor con cabezas de color morado brillante y excelente sabor. Muy rústica resistente. Fácil cultivo. Inflorescencia de tamaño medio-pequeño.

OTOÑO E INVIERNO



Coliflor Tanes

(*Brassica oleracea var. botrytis*)



Es una variedad temprana y algo sensible a las bajas temperaturas. Forma una flor compacta de calibre medio. Es importante realizar un aporcado adecuado para garantizar su buena formación.

OTOÑO



Las instalaciones de La Almajara del Sur se encuentran en el noroeste de la Región de Murcia.



Se trata de un enclave natural y un entorno privilegiado por la variedad y superposición de sus paisajes, sin olvidar la riqueza de sus gentes y tradiciones.



COLES SETES

Col Lombarda

(*Brassica oleracea var. capitata f. rubra*)

Este tipo de col cuenta con un cogollo prieto y de tamaño medio-pequeño. Aguenta sin problemas las bajas temperaturas.

OTOÑO Y PRIMAVERA



Col Repollo

(*Brassica oleracea var. Capitata*)

Se trata de un cogollo compacto de calibre mediano que se caracteriza por su buen desarrollo a bajas temperaturas. Su consumo puede ser tanto en crudo como cocinado.

OTOÑO Y PRIMAVERA



Col rizada

(*Brassica oleracea var. sabauda*)

Variedad de col de hojas verdes, carnosas y muy abullonadas. Forma cogollos medianos ricos en vitaminas K y A.

OTOÑO Y PRIMAVERA



Brócoli

(*Brassica oleracea var. Italica*)

Variedad de ciclo semi-tardío con grano fino, porte medio y gran vigor. Forma pellas muy compactas. Adecuado para cultivos en zonas del levante. Tolerante al mildiu y al ahuecado del tallo.

OTOÑO Y PRIMAVERA



Visítanos acudiendo en grupo al vivero o bien aprovechad las jornadas de puertas abiertas.

¡Os esperamos!



LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL



SOLANÁCEAS

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL



Tomate amarillo

(*Lycopersicon esculentum*)



Es una variedad para encañar y que da unas pocas piezas de gran tamaño, mejora con una poda suave. Posee un exquisito sabor. Para una conservación óptima, se recomienda cogerlos antes de que tomen un color intenso.

PRIMAVERA



Tomate bombilla

(*Lycopersicon esculentum*)

Esta variedad cuenta con unos racimos muy productivos y sus frutos son tipo cóctel. Cuando alcanzan la madurez, éstos son de color amarillo y tiene un suave sabor ácido. Planta muy vigorosa que aguanta la entrada al otoño.

DE OTOÑO A PRIMAVERA



Tomate huevo de paloma

(*Lycopersicon esculentum*)



Se trata de una variedad que funciona tanto de enrame como de suelo, siendo en cualquier formato muy productiva. Sus frutos son tipo cóctel con forma ovalada, de buena conservación y óptimo manipulado. Bien adaptada al cultivo tardío.

DE PRIMAVERA A OTOÑO



Tomate marmande

(*Lycopersicon esculentum*)

Esta variedad produce unos frutos acanalados y gruesos, de color rojo anaranjado. Produce unos tomates precoces cuya ventaja es su gran resistencia a las enfermedades.

PRIMAVERA



Tomate muchamiel aperado

(*Lycopersicon esculentum*)



Da lugar a unas tomateras de enrame de pocas piezas pero que son, a su vez, muy gruesas y sabrosas. En su interior no encontraremos huecos ya que es todo carne. Mejora su producción con poda suave. Su periodo óptimo de trasplante son las primeras semanas de primavera.

PRIMAVERA



Tomate Flor de Baladre

(*Lycopersicon esculentum*)



Varietal muy valorada por su fina piel y sabores suaves. Da racimos de 2 a 3 frutos grandes y de color rosado que recuerdan a la flor del baladre. Se recomienda evitar su pico de producción en pleno agosto para evitar las quemaduras solares. Realizar poda ligera.

PRIMAVERA





Tomate negro

(Lycopersicon esculentum)



Esta variedad de carne oscura forma una mata de enrame. Es resistente a las bajas temperaturas e idónea para obtener tomates tardíos.

Se recomienda para disfrutar de un agradable tomate partido, pues su sabor es muy intenso.

PRIMAVERA Y OTOÑO



Tomate de Yeste

(Lycopersicon esculentum)



Se trata de un tomate de enrame vivaz, cuyos racimos tipo cóctel son de alta productividad. Se adapta bien a los primeros fríos de otoño sin perder su particular sabor.

Ideal para las ensaladas de otoño.

DE PRIMAVERA A OTOÑO



Tomate de pera rastrero

(Lycopersicon esculentum)

Esta variedad huertana de paredes gruesas desarrolla matas bajas y resulta muy productiva. De color rojo intenso, suele destinarse principalmente a la elaboración de conserva, pero también es adecuada para rallar.

DE PRIMAVERA A VERANO



Tomate pera enrame

(Lycopersicon esculentum)



Tomate típico de la vega de la huerta murciana, muy productivo y resistente. En cuanto a su utilización, es muy versátil ya que sirve tanto para conserva, para rallar o como tomate de mesa. Su peculiaridad es el hombro verde alrededor del pedúnculo.

DE PRIMAVERA A VERANO



Tomate verdal

(Lycopersicon esculentum)



Esta peculiar variedad da tomates que no adquieren color rojo al madurar sino que permanecen verdes, sin perder un ápice de intensidad en su sabor.

Se utiliza mucho para freír y elaborar sabrosas salsas.

PRIMAVERA Y OTOÑO



Tomate corazón de buey

(Lycopersicon esculentum)

Se trata de una variedad que produce frutos en forma de corazón de un tamaño considerable.

Además de poseer una carne sabrosa y piel finísima, apenas tiene pepitas. Evitar podas severas. Su óptimo de trasplante son las primeras semanas de primavera. Se recomienda sombreado si se cultiva en pleno verano.

PRIMAVERA





Tomate Kaki

(Lycopersicon esculentum)

Varietal de frutos anaranjados de tamaño medio, ligeramente ovalados, firmes y dulces. De piel gruesa, resiste bien el manipulado y se conserva de maravilla durante varios días después de recolectarlo.

DE PRIMAVERA A VERANO



Tomate Green Zebra

(Lycopersicon esculentum)

Hermosa variedad de frutos verdes con estrías, muy atractivo. La carne es de color verde brillante y de rico sabor. Produce muchos frutos de tamaño medio-pequeño.

DE PRIMAVERA A VERANO



Tomate San Marzano

(Lycopersicon esculentum)

Varietal rústica, de crecimiento indeterminado (mata baja). Frutos alargados, en cuyo interior forman un hueco, que adquieren un color rojo carmín. Es ideal para rellenar.

DE PRIMAVERA A VERANO



Tomate Gordo Ceheginero

(Lycopersicon esculentum)

Planta de gran porte que necesita de un encañado resistente por el peso que llega a generar. Para garantizar una buena producción, se recomienda podar solo hasta los primeros 50cm, y luego solo atar las ramas. Frutos de gran tamaño (500-700g la pieza) e indicados para hacer salsa o rallar.



PRIMAVERA



Tomate Malacara de colgar

(Lycopersicon esculentum)

Planta de origen catalán, muy vigorosa, rústica y de encañar. Produce gran cantidad de ramilletes de entre 5 y 6 frutos de tamaño medio-pequeño que toman colores rosados.

Tiene una magnífica conservación incluso al aire libre. Ideales como últimos tomates de la temporada.

DE PRIMAVERA A OTOÑO



Tomate de colgar apunzado

(Lycopersicon esculentum)

Varietal mallorquina de porte medio. Los ramilletes se cargan de tomates. Los frutos son medianos, redondos acabados en punta y de piel dura. De excelente conservación incluso fuera de la nevera. Adquiere colores anaranjados oscuros.

DE PRIMAVERA A VERANO





Pimiento blanco

(*Capsicum annum*)

Se caracteriza por producir frutos alargados, puntiagudos. Tiene un sabor dulce y la piel fina de un color blanco brillante. Madura de blanco a naranja intenso. Se puede utilizar para asar, elaborar conservas y encurtir.

DE PRIMAVERA A OTOÑO



Pimiento cayena

(*Capsicum annum*)

Es un pimiento del tipo chile que habitualmente se utiliza para condimentar por su aporte picante. De planta muy productiva, tiene la ventaja de que puede durar varios años en zonas cálidas. Una vez rojos, se toman los tallos cargados de frutos y se secan al sol.

DE PRIMAVERA A OTOÑO



Pimiento corneta grueso

(*Capsicum annum*)

Esta variedad -muy apreciada en el noroeste murciano- da lugar a plantas de porte alto cuyos frutos son tipo italiano pero de carne más recia. Ideal para freír por su piel fina. Una vez se tornan rojos, se utilizan también para secar en ristras.

DE PRIMAVERA A VERANO



Pimiento morro de vaca

(*Capsicum annum*)

Se trata de un pimiento tipo lamuyo. De muy buen rendimiento, da grandes frutos pesados, cúbicos y algo alargados (peso aproximado de los frutos: 250 g). Maduración de verde oscuro a rojo. De carne gruesa, muy sabrosos para la venta directa.

DE PRIMAVERA A VERANO



Pimiento Bola

(*Capsicum annum*)

Antiguo pimiento del que se sacaba el pimentón. Muy productivo, resistente a las altas temperaturas e insolaciones del fuerte agosto murciano. Recomendable para freír en verde.

DE PRIMAVERA A VERANO





Pimiento italiano de freír

(*Capsicum annuum*)

Se trata de una variedad de frutos de color verde brillante, con forma alargada y puntiaguda, que se convierten en rojos al alcanzar la madurez. Es un pimiento precoz, capaz de ser productivo en condiciones de bajas temperaturas. Su carne es delgada y de dulce sabor.

DE PRIMAVERA A VERANO



Pimiento padrón

(*Capsicum annuum*)

Variedad que forma plantas bajas con follaje suficiente para evitar las quemaduras del sol y que permiten varias recolectas.

Da pequeños frutos de color verde oliva e intenso sabor, cuya particularidad es que algunos son picantes.

DE PRIMAVERA A VERANO



Pimiento tomate o plato

(*Capsicum annuum*)

Se trata de un pimiento similar a la ñora, pero cuyas plantas son más altas y su fruto es más carnoso y de mayor calibre.

Se suele utilizar tanto para rellenar como para asar.

DE PRIMAVERA A VERANO



Pimiento Ñora

(*Capsicum annuum*)

De frutos planos, piel y carne finas, esta variedad es ideal para secar.

Una vez toman su característico color rojo carmín, pueden enristrararse y secarse al aire libre para conservarlos.

DE PRIMAVERA A VERANO



Pimiento Hamik

(*Capsicum annuum*)

Variedad mini, de color naranja cuando madura. Muy apreciado debido a su excelente sabor dulce. Ideal para comer en crudo en ensaladas. Buen rendimiento. También apropiado para su cultivo en maceteros. Funciona muy bien en los días cortos del principio de otoño.

DE PRIMAVERA A OTOÑO





Berenjena blanca

(*Solanum melongena*)

Esta planta de porte bajo produce frutos ovoides y de color blanco. Su sabor es menos ácido que las variedades de colores oscuros y absorbe una menor cantidad de aceite al cocinarla.

DE PRIMAVERA A OTOÑO



Berenjena bola negra

(*Solanum melongena*)



Los frutos de esta planta de porte mediano son de pequeño tamaño pero muy numerosos. Esta variedad tiene la ventaja de que puede mantener la producción hasta bien entrado el otoño.

DE PRIMAVERA A OTOÑO



Berenjena listada de Gandía

(*Solanum melongena*)

Esta planta de buen porte es muy productiva. Da unos frutos globosos con su particular característica: una piel jaspeada de morado sobre blanco. Su conservación es muy buena.

DE PRIMAVERA A VERANO



Berenjena negra larga

(*Solanum melongena*)

De crecimiento rápido, esta variedad da frutos alargados y muy abundantes. Es importante tener en cuenta que se han de recolectar antes de que se engrosen para evitar la presencia excesiva de semillas.

DE PRIMAVERA A VERANO



Berenjena violeta típica

(*Solanum melongena*)

Esta variedad produce unos frutos con forma de bota de vino, más o menos engrosados. Las tonalidades de sus frutos van del color morado claro al negro intenso.

DE PRIMAVERA A VERANO



CUCURBITÁCEAS

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL



Calabacín blanco

(*Cucurbita pepo*)



Esta calabaza marranera produce unos frutos que al inicio de su crecimiento tienen un color blanco y así pueden consumirse como calabacines. Su crecimiento es indeterminado.

DE PRIMAVERA A VERANO



Calabacín negro

(*Cucurbita pepo*)



Es una variedad de madurez medianamente precoz y de rendimientos altos. Sus frutos tienen una forma alargada y recta y son de color verde oscuro, de crecimiento robusto. Cuenta con internodios cortos.

DE PRIMAVERA A VERANO



Calabacín rayado

(*Cucurbita pepo*)

Se trata de una calabaza marranera que en estado precoz se puede consumir como calabacín. Produce unos frutos irregulares con curiosos mosaicos en su piel verde clara. Especialmente recomendado para su consumo a la plancha.

DE PRIMAVERA A VERANO



Calabacín verde corto

(*Cucurbita pepo*)

Esta variedad produce unos frutos cortos que si se dejan madurar engordan, siendo entonces ideales para cocinarlos rellenos.

Son muy resistentes a las altas insoluciones gracias a la sombra que proporciona la propia planta.

DE PRIMAVERA A VERANO



Calabacín de zarangollo

(*Cucurbita pepo*)



Este calabacín es muy utilizado para elaborar el típico plato murciano del que toma el nombre, debido al calibre extra que presenta.

Lo peculiar de esta variedad es que la planta tiene un crecimiento indeterminado.

DE PRIMAVERA A VERANO



Calabacín redondo pequeño

(*Cucurbita pepo*)

Desarrolla una multitud de delicados frutos redondos de color verde claro, que pueden ser cosechados cuando tienen el tamaño de una pelota de tenis.

La planta joven es de hábito arbustivo, pero a continuación, puede convertirse en rastrera.

DE PRIMAVERA A VERANO





Alficoz

(*Cucumis melo var. flexuosus*)

Esta variedad es un pepino de un sabor dulce. Es importante recolectarlo mientras se encuentra en una fase inmadura de crecimiento. El alficoz puede ser consumido tanto fresco como cocinado.

PRIMAVERA



Pepino del mercado

(*Cucumis sativus*)

De planta rastrera, esta variedad también se puede encañar. Produce unos frutos no excesivamente largos cuyo sabor tiene un toque amargo muy suave.

PRIMAVERA



Pepinillo

(*Cucumis sativus*)

Se trata de una variedad que produce frutos pequeños y sabrosos. Es, además, muy apropiada para encurtir.

PRIMAVERA



Calabaza potimarrón

(*Cucurbita maxima*)

Frutos de carne firme y de un color naranja intenso. La piel es muy fina y se puede cocinar sin pelar. De cada mata fructifican de 4 a 6.

DE PRIMAVERA A VERANO



Calabaza Totanera

(*Cucurbita maxima*)



Varietal típica murciana de frutos grandes, achatados y de piel rugosa. Es idónea para el consumo en recetas de comidas de puchero. De cada mata fructifican de 1 a 2. Si saca más calabazas es conveniente clarear.

PRIMAVERA



Calabaza cacahuete

(*Cucurbita mochata*)

Se trata de una planta que da frutos medianos de una carne naranja oscura cuando alcanza la madurez. Esta variedad es ideal para elaborar cremas y también sirve para asar. De cada mata fructifican de 2 a 4

DE PRIMAVERA A VERANO





Melón piel de sapo playa

(*Cucumis melo*)



Esta variedad es exigente en cuanto a la cantidad de agua, pero a su vez proporciona unos frutos muy sabrosos y dulces. Es importante evitar la extrema exposición al sol de sus frutos.

PRIMAVERA



Melón tendral largo

(*Cucumis melo*)



Esta variedad produce unos melones de gran calibre. Sus frutos son idóneos para acompañarlos de algo salado, un sabor con el que combina bien, puesto que no son especialmente dulces. Otra característica es su excelente conservación en una zona oscura.

DE PRIMAVERA A VERANO



Melón tendral del año

(*Cucumis melo*)



Es una planta austera en cuanto a exigencias (agua, abono, espacio) pero a cambio da pequeños frutos redondeados de mucha carne y poca pepita. Es típico guardarlos para consumir en pascua por su excelente conservación, en una zona oscura y ventilada.

DE PRIMAVERA A VERANO



Melón amarillo

(*Cucumis melo*)

De un color intenso, esta variedad produce una pulpa firme aún cuando su sabor es bien dulce. Aunque las piezas son de un tamaño medio, lo compensa con el grosor interior.

PRIMAVERA



Sandía listada

(*Citrillus lanatus*)

Frutos ovalados de tamaño medio con carne rosa y firme. Es conveniente el despunte de guías o el clareo de frutos para la maduración correcta del resto.

DE PRIMAVERA A VERANO



Sandía negra

(*Citrillus lanatus*)

Esta variedad produce un fruto dulce, cuya piel es de un color verde oscuro y de carne color salmón. Este fruto puede alcanzar hasta 3kg de peso por pieza.

DE PRIMAVERA A VERANO





PLANTAS AROMÁTICAS, CONDIMENTARIAS Y AUXILIARES

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

PLANTAS AROMÁTICAS, CONDIMENTARIAS Y AUXILIARES



LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

Contamos con diversas plantas aromáticas, condimentarias y medicinales.
Si os interesa alguna de estas u otras variedades que no se encuentren en listado,
no dudéis en preguntarnos y, sobre todo,
CONSULTAD NUESTRO CATÁLOGO ESPECÍFICO



Ajedrea (Satureja Sp.)
Ajenjo (Artemisia absinthium)
Albahaca (Ocimum basilicum)
Apio (Apium graveolens)
Borraja (Borago officinalis)
Caléndula (Calendula officinalis)
Capuchina (Tropaeolum majus)
Cebollino (Allium schoenoprasum)
Cilantro (Cariandrum sativum)
Eneldo (Anethum graveolens)
Equinacea (Echinacea purpurea)
Estevia (Stevia rebaudiana)

Hinojo (Foeniculum vulgare)
Hipérico (Hypericum perforatum)
Hisopo (Hyssopus officinalis)
Jabonera (Saponaria officinalis)
Lavanda (Lavandula Sp.)
Manzanilla (Matricaria chamomilla)
Menta (Mentha Sp.)
Milenrama (Achillea millefolium)
Orégano (Origanum Sp.)

Perejil (Petroselinum crispum)
Romero (Rosmarinus officinalis)
Rúcula (Eruca sativa)
Ruda (Ruta graveolens)
Salvia (Salvia Sp.)
Santolina (Santolina chamaecyparissus)
Tagete (Tagete spatula)
Tomillo (Thymus Sp.)
Tomillo andaluz (Thymbra capitata)
Valeriana (Valeriana officinalis)



PLANTAS FORESTALES

LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

PLANTAS FORESTALES



LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

También trabajamos con plantas auxiliares, muy adecuadas para la instalación de setos protectores. Si os interesa alguna de estas u otras variedades que no se encuentran en listado, no dudéis en preguntarnos y, sobre todo, **CONSULTAD NUESTRO CATÁLOGO ESPECÍFICO.**



Acebuche	(<i>Olea europea</i>)	Encina	(<i>Quercus Sp.</i>)	Retama	(<i>Retama Sp.</i>)
Aladierno	(<i>Rhamnus alaternus</i>)	Enebro	(<i>Juniperus oxycedrus</i>)	Romero	(<i>Rosmarinus officinalis</i>)
Albaida	(<i>Anthyllis cytisoides</i>)	Escobilla o boja	(<i>Dorycnium pentaphyllum</i>)	Sabina	(<i>Juniperus Sp.</i>)
Aulaga	(<i>Genista Sp.</i>)	blanca	(<i>Colutea hispanica</i>)	Salvia	(<i>Salvia Sp.</i>)
Baladre	(<i>Nerium oleander</i>)	Espantalobos	(<i>Spartium junceum</i>)	Santolina	(<i>Santolina chamaecyparissus</i>)
Cornicabra	(<i>Pistacia terebinthus</i>)	Gayomba	(<i>Cistus Sp.</i>)	Sauco	(<i>Sambucus nigra</i>)
Coronilla	(<i>Coronilla juncea</i>)	Jara	(<i>Phyllirea angustifolia</i>)	Sauzgatillo	(<i>Vitex agnus castus</i>)
Durillo	(<i>Viburnum tinus</i>)	Labiérnago	(<i>Lavandula Sp.</i>)	Taray	(<i>Tamarix Sp.</i>)
		Lavanda	(<i>Pistacia lentiscus</i>)	Tomillo	(<i>Thymus Sp.</i>)
		Lentisco	(<i>Lonicera implexa</i>)		
		Madreselva	(<i>Arbutus unedo</i>)		
		Madroño	(<i>Myrtus communis</i>)		
		Mirto			



LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL



En LA ALMAJARA DEL SUR estamos comprometidos con la **agricultura ecológica**.

Pueden interesarle nuestras actividades si es **agricultor profesional**, si forma parte de una **empresa de este u otros sectores**, si pertenece a una **entidad social**, o bien si es un **particular interesado en la agricultura ecológica**.

NUESTROS SERVICIOS:

- Plantel hortícola de polinización abierta
- Plantones forestales autóctonos para setos protectores
- Siembras programadas
- Asesoramiento a proyectos de producción ecológica
- Servicio de multiplicación (maquila)
- Montaje y mantenimiento de huertos de autoconsumo
- Producción hortícola destinada a catas y degustaciones

Si desea preguntar y/o proponer líneas de trabajo, no dude en contactar con nosotros, estaremos encantados de compartir ideas.



LA ALMAJARA DEL SUR
VIVERO AGROECOLÓGICO TRADICIONAL

LA ALMAJARA DEL SUR, S.C.
Finca Los Villares.
El Chaparral, Cehegín (MURCIA)

Teléfonos:
630 803 225 / 653 042 364
info@lalmajaradelsur.es

lalmajaradelsur.es