

**soluciones
agro sostenibles
para la
agricultura**



**Correctores de suelos y
acondicionadores de
suelo/agua**

**Quelatos correctores
de carencias**

Fertilizantes foliares

**Aminoácidos -
Bioestimulantes**

Coadyuvantes

Preventivos



coda
cuidamos de ti

greencare by



Sustainable Agro Solutions S.A.
Ctra. N-240 km 110 - 25100 Almacelles - Lleida
T: 973 74 04 00 F: 973 74 14 89
info@greencareby-sas.com
www.greencareby-sas.com

Distribución

Nuevo nombre FloraHolland Connect, la nueva subasta

La organización intermediaria de FloraHolland ha comenzado a trabajar desde el 2008 bajo el nombre de FloraHolland Connect. Se trata de uno de las herramientas de ventas que ha sido perfectamente dirigida para estar muy cercana a la organización FloraHolland. La nueva organización intermediaria contribuye a mejorar al eficiencia de la cadena y pone fin a una negativa competición existente entre las subastas. FloraHolland Connect asegura que los productos

de los miembros de la cooperativa serán vendidos completamente en subastas localizadas. El nombre internacional que se ha creado, unido al de la marca FloraHolland, enfatiza el objetivo que pretende la organización: ofrecer los servicios como un intermediario, que la subasta conecte activamente a los productores y compradores con sus consumidores del sector ornamental. Y que se logre conseguir como objetivo final una buena posición en el mercado para productores y consumidores.

Para saber más...

www.floraholland.nl



Ferias y congresos

Alimentaria 2008

La IV y V gama incrementarán su presencia en el salón Vegefruit

Vegefruit, el salón de las frutas, las verduras y las hortalizas frescas de Alimentaria, destina 1.000m² de superficie a la exposición de productos hortofrutícolas. La cuarta gama –productos lavados y cortados- y la quinta gama –productos tratados por calor, cocinados, pasterizados o esterilizados que a partir de varios ingredientes forman un plato preparado- se convertirán en protagonistas de excepción de Vegefruit 2008. El salón dará la bienvenida a la producción de países con una arraigada tradición agrícola tales como Turquía, Portugal u Holanda, entre otros.

La decimoséptima edición de Alimentaria, Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, se celebrará del 10 al 14 de marzo de 2008 en los dos recintos de Fira de Barcelona (Montujic y Gran Vía). La feria reunirá a cerca de 5.000 empresas y 155.000 visitantes en más de 130.000 m² de exposición y actividades de dinamización.

Para saber más...

www.alimentaria-bcn.com

Alimentación

**Lechugas
Mixsalad, la base
para múltiples
recetas**

Mixsalad es una nueva presentación de Murciana de Vegetales, www.ghmurcianadevegetales.com; la bandeja contiene un corazón de lechuga Cresta y otro de Gem Dulce. La etiqueta, en la imagen, indica que se prestan a preparar con ellas platos fríos en verano y calientes en invierno. Una leyenda sobre los corazones de Cresta dice "si me aliñas ... soy ensalada; si me cocinas... soy verdura". Cuando se trata de ensaladas, se explica que con estas variedades resultan más dulces y crujientes. Las sugerencias gastronómicas mencionan el uso como acompañamiento, simplemente partidas a la mitad y aderezadas, Cresta utilizada en revuelto, para preparar milhojas al Foie, a la crema de queso o con nueces, tortilla o salteado con jamón, salteado revuelto de Cresta, y, por supuesto, en ensalada.



Poscosecha

**La empresa se lo compró a Harris Moran
Vilmorin refuerza su programa de
investigación Zanahoria**

Dicha adquisición completa el eje zanahoria Imperator « cut and peel » ya existente en Vilmorin y permite reforzar las actividades de la empresa en esa especie estratégica (investigación, desarrollo, ampliación de gama). El producto cut and peel» o "baby carotte" se encuentra actualmente en proceso de desarrollo en varios países de Europa después de haber conocido un gran éxito sobre el mercado norteamericano desde hace unos 10 años. Representa hoy 40% de los volúmenes de zanahorias consumidas en Estados Unidos.

Esos tramos de zanahoria son despuntados y pelados antes de ser envasados para estar listos para el consumo. Pueden ser consumidos crudos, para tentempié, o cocidos (al vapor o al micro-ondas). A partir del 2008 y en 2009, Vilmorin propondrá los primeros ensayos a interlocutores europeos interesados en dicha diversificación.

Para saber más...

www.vilmorin.com



¡NOVEDAD!
Túnel de enfriamiento



Línea monobloque de pelado y corte de patatas y zanahoria

**EL ESPECIALISTA DE LA
CUARTA GAMA**



Sistema de lavado



TURATTI S.r.l. Viale R. Margherita, 52
30014 CAVARZERE (VE) Italy - info@turatti.com
www.turatti.com - Tel.:+39 0426.310731 - Fax +39 0426.310500