

Tomaca de pera

Lycopersicon esculentum Mill.



Informació general i cultural

La tomaca de pera pertany al grup de les tomaques de doble ús, ja que poden ser utilitzades per a taula i per a les conserves, que tradicionalment es feien a les cases de les famílies llauradores per allargar-ne el consum. Són varietats que completaven les tradicionals de taula, ja que també tenen molt bon gust, i de vegades salvaven la temporada.

Informació agronòmica

El cultiu normal és terrer, sense guiar, tot i que també es pot conduir amb perxell. És una varietat rústega i resistent, que agrupa la maduració dels pomells, i així ens dona la collita en menys temps que altres varietats. Presenta bona floració i bon quallat, és molt productiva. El fruit sol ser de pell resistent, de color uniforme i sense problemes de clevillat. La forma és més o menys allargada i de grandària mitjana, tot i que hi ha algunes varietats de fruit gran.

Informació organolèptica i nutricional

Fruit consistent, de carn dura, sense buit interior, de vegades la pell pot ser més dura i és convenient pelar-les. De bon sabor, quan estan ben madures són dolces i farinoses, i poden utilitzar-se en amanides o en la cuina en general. Molt adequades per a fer salses i conserves domèstiques.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica

Forma predominant del fruit:	el·lipsoide
Pes mitjà del fruit:	80 – 100 g
Homogeneïtat del fruit:	molt alta
Color exterior del fruit:	roig
Muscles verds:	absents
Clevillat:	absent
Seqüència de quallat:	molt bona
Nivell de productivitat:	molt alt

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●	●	●								
		●	●	●							
						●	●	●			
						●	●	●			

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració de la llavor

