

Tomaca valenciana masolet

Lycopersicon esculentum Mill.



Informació general i cultural

La tomaca valenciana denominada "masolet" és coneguda per presentar fruits bastant apuntats. Igual que altres subtipus de tomaca valenciana, presenta muscles molt marcats, fruits immadurs de color verd clar i moltes vegades ratlles verdes. És molt cultivada a les comarques del voltant de la ciutat de València. Es considera molt antiga. Sol cultivar-se a l'aire lliure i, a alguns pobles de la Ribera Baixa, sota hivernacle.

Informació agronòmica

Aquesta varietat presenta el tret més típic del tipus valenciana, que són els fruits apuntats. Es caracteritza també per presentar un interior molt sòlid amb lòculs desorganitzats, molt carnosos, i sol tindre més quantitat de polpa que la valenciana blanca. La seqüència de quallat és intermèdia i té un clevellat bastant important, sobretot si es fa un cultiu tardà, amb incidència de rosades de matí.

Informació organolèptica i nutricional

És de característiques organolèptiques molt similar a la valenciana blanca: poca acidesa, sabor equilibrat i carnositat. Les tomaques del grup de les valencianes són la referència de qualitat per a molts consumidors i consumidores de la nostra terra.

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

Informació tècnica

Forma predominant del fruit:	cor apuntat
Pes mitjà del fruit:	150 – 350 g
Homogeneïtat del fruit:	mitjana
Color exterior del fruit:	roig
Muscles verds:	presentes i forts
Clevellat:	lleuger
Seqüència de quallat:	bona
Nivell de productivitat:	mitjà-alt

Calendari

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

- Sembrar
- Recollida
- Trasplantament
- Maduració de la llavor

