

Bajoca de la mantega

Phaseolus vulgaris L.
Lleguminoses



Informació general i cultural

La bajoca anomenada "mantega" ha sigut molt coneguda a les comarques valencianes. Aquesta bajoca és poc cultivada, tot i que encara és estimada per molts llauradors. En són característiques les baines aplanades de color groc clar i els grans daurats que la fan inconfusible.

Informació agronòmica

Aquest tipus de varietat és bastant productiva i desenvolupa unes baines amb una forma molt pareguda a la bajoca tipus ferradura, però més menudes. Presenta problemes de quallat amb temperatures elevades. Per a collir el gra en sec, cal esperar que la baina se seque en la mata.

Informació organolèptica i nutricional

Sol ser molt tendra i el fil apareix de forma bastant tardana. Molt preuada pel seu tast fi, especialment per a la paella i el bollit. Es consumeix principalment la baina tendra, tot i que de vegades es deixa granar, per utilitzar el gra, tendre o sec, com a ingredient de diversos plats.

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

Informació tècnica

Alçària de la planta:	mata alta (>130 cm)
Color de la baina:	groc pà·lid
Presència de fil:	baixa
Curvatura de la baina:	moderada
Forma del fesol:	arrenyonada
Color del fesol:	marró
Grans per baina:	5 - 7
Quallat en planta:	homogeni
Pes de 100 grans:	~150 g

Calendari

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

- Sembrada directa
- Recollida
- Maduració de la llavor

