



Open Heart Cos

Ένα μαρούλι για πολλές χρήσεις



Sharing a healthy future



Γιατί μαρούλι τύπου Open Heart Cos?

Ιστορία



Οι γενετιστές του Rijk Zwaan χρόνια τώρα, έχουν αναγνωρίσει τις μοναδικές ευκαιρίες που δημιουργήθηκαν από την ευρεία σειρά των μαρουλιών τύπου Cos και οι προσπάθειές τους να συνδυάσουν τα καλύτερα χαρακτηριστικά από όλες τις ποικιλίες έφεραν ως αποτέλεσμα την σειρά Rijk Zwaan μαρούλι με ανοιχτή καρδιά Open Heart Cos.

Το μαρούλι παραμένει ανοικτό, πράσινο με συμπαγή νεύρα και μακρυά φύλλα ισομεγέθη σε πλάτος. Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά και πλεονεκτήματα είναι το γεγονός ότι μπορεί να συγκομισθεί μηχανικά χάρις στην συμπεριφορά του να παραμένει ανοικτό.

Η ιδανική χρήση του για την βιομηχανία της έτοιμης κομμένης σαλάτας αποδεικνύεται μετά την κοπή στην βάση του φυτού και συγκεκριμένα γύρω από το σημείο ανάπτυξης: βλέπουμε ότι έχουμε πολλά ισομεγέθη φύλλα. Επιθυμητά γνωρίσματα συμπεριλαμβανομένου του λεπτού και μερικώς ελαστικότερου νεύρου στο μέσο του φύλλου το οποίο μειώνει αισθητά το φαινόμενο του μεταχρωματισμού (pinking) και βοηθά με την καλύτερη διατηρησιμότητα όλη την αλυσίδα της βιομηχανίας έτοιμης κομμένης σαλάτας.



Ομοιομορφα φύλλα με συμπαγή νεύρα



Cos κλασικό σε σύγκριση με

Μαρούλι για πολλές χρήσεις



Παραγωγή

Μεγαλύτερος αριθμός φυτών ανά στρέμμα, υψηλότερη παραγωγή και ευκολία στην συγκομιδή έχουν ως αποτέλεσμα μείωση των εξόδων παραγωγής.

Πωλήσεις ολόκληρου μαρουλιού

Προσφέρει στον καταναλωτή ένα προϊόν με εξαιρετική γεύση και την δυνατότητα με ένα κόψιμο έτοιμο για χρήση, χωρίς να αναγκάζεται να πετάξει ποσοστό του μαρουλιού

Αλυσίδα έτοιμου και γρήγορου φαγητού

Ολόκληρα φύλλα μπορούν εύκολα να χρησιμοποιηθούν σε σάντουιτς, baguettes, και σε έτοιμα μπουλ σαλάτας. Τα συμπαγή μεσαία νεύρα δεν σπάζουν έτσι έχουμε λιγότερο μεταχρωματισμό και αλλοιώνεται η υφή μέσα στο ψωμί.

Βιομηχανία επεξεργασίας έτοιμης κομμένης σαλάτας

- Μηχανική συγκομιδή είναι εφικτή είτε ως ξεχωριστά φύλλα είτε ως ολόκληρη κεφαλή για περαιτέρω επεξεργασία στο εργοστάσιο.
- Λιγότερο μεταχρωματισμός στο σημείο κοπής λόγω των συμπαγών νεύρων και των ομοιόμορφων φύλλων
- Γενικότερα πιο ομοιόμορφο προϊόν μετά την επεξεργασία για αυτό το λόγο λιγότερα περιοχές κοπής
- Λιγότερος μεταχρωματισμός άρα και λιγότερη οξείδωση
- Ευκολότερα και υψηλότερα επίπεδα αναδόμησης κατά την διάρκεια της επεξεργασίας, λόγω των λιγότερων εξωτερικών φύλλων και του μικρότερου κεντρικού στελέχους.



Πληροφορίες ποικιλιών



Οι πρώτες ποικιλίες της σειράς Open Heart Cos ήταν οι: Actarus RZ, Auvona RZ και Avidius RZ. Οι τελευταίες ποικιλίες που έχουν προστεθεί με το χαρακτηριστικό της ανοιχτής καρδιάς συνδυάζουν ταυτόχρονα και φύλλα που να έχουν υφή πιο savoy αλλά και την καινοτομία Κηοχ. Η καινοτομία Κηοχ αφορά σε ένα μοναδικό χαρακτηριστικό την καθυστέρηση στον μεταχρωματισμό κατά την διαδικασία κοπής των φύλλων σε σχέση με τους κλασικούς τύπους μαρουλιών τύπου Cos. Μπορείτε να επικοινωνήσετε με τους γεωπόνους της εταιρείας για περισσότερες πληροφορίες όσον αφορά την καλλιέργεια ή να επισκεφθείτε το website : www.rijkszwaan.gr

“Η τέλεια πρώτη ύλη για μια σαλάτα του Καίσαρα”



Patrona RZ

Χαρακτηριστικά

HR Bl:16-32/Nr:0 | IR LMV:1

- σκούρο πράσινο φύλλο, πολύ καλή ομοιομορφία
- ανθεκτικότητα στο χωράφι αλλά και μετασυλλεκτικά



41-544 RZ KNOX™

Χαρακτηριστικά

HR Bl:16-32/Nr:0

- πιο πράσινο χρώμα και σταθερό σχήμα
- ανοιχτή καρδιά και καλύτερη συμπεριφορά στο tirburi



41-503 RZ KNOX™

Χαρακτηριστικά

HR Bl:16-32/Nr:0 | IR LMV:1

- καλύτερη ανθεκτικότητα στο ξεβλάστωμα
- ανθεκτικότητα στο εσωτερικό tirburi, συμπαγή νεύρα



41-514 RZ KNOX™

Χαρακτηριστικά

HR Bl:17-26,28,32/Nr:0 |

- τύπος μεταξύ Open Heart & κλασικό Cos
- καθυστέρηση μεταχρωματισμού μετά την επεξεργασία



σημεία που κάνουν την διαφορά

Μη σχηματισμός συμπαγούς κεφαλής

- Με ένα κόψιμο το μαρούλι μπορεί εύκολα να διαχωριστεί σε πολλά φύλλα .
- Πιο όρθια ανάπτυξη δημιουργεί τις συνθήκες για μηχανική συγκομιδή ως ολόκληρα κεφάλια ή φύλλα .
- Πιο υγιή καλλιέργεια χάρις το ανοιχτό γνώρισμα , τα μαρούλια αυτής της κατηγορίας είναι πολύ πιο ανθεκτικά στο περιφερειακό κάψιμο των νεαρών φύλλων εσωτερικά (tårburn) .

Εμφάνιση και γεύση

- Συνεχώς μακρυνά , στενότερα φύλλα με λεπτότερα νεύρα και καλύτερη εμφάνιση στο σακουλάκι.
- Καλύτερη υφή φύλλου τύπου sanog (όπως το κλασικό Paris Island Cos) .
- Ελκυστικότερο πιο γυαλιστερό πράσινο χρώμα.
- Πιο γλυκιά και τραγανή γεύση.

Καλύτερη διάρκεια ζωής και διατηρησιμότητα των οργανοληπτικών στοιχείων

- Συμπαγή νεύρα κατά μήκος του φύλλου το οποίο ελαχιστοποιεί τον μεταχρωματισμό στην επιφανεία κοπής.
- Χαμηλό αποτύπωμα άνθρακα – Οι μετρήσεις στο μαρούλι Open Heart Cos δείχνουν ότι το προϊόν χρησιμοποιείται σε ποσοστό 70%-80% σε αντίθεση με τις παραδοσιακές ποικιλίες στις οποίες το ποσοστό φτάνει μέχρι το 30%-40%.
- Η υφή των φύλλων και το μεσαίο νεύρο δείχνουν ανθεκτικότητα στη μη σωστή διαχείριση του προϊόντος .



στην πράξη

Παρουσίαση σε αποδεικτικό αγρό

Πολλές φορές κατά την διάρκεια του χρόνου ο Rijk Zwaan παρουσιάζει την γκάμα των προϊόντων σε αποδεικτικούς αγρούς σε διαφορετικές περιοχές του κόσμου. Σε μια από αυτές τις παρουσιάσεις ήταν που το



μαρούλι με την ανοιχτή καρδιά κέντρισε το ενδιαφέρον μιας εταιρείας από την Αγγλία με κύρια δραστηριότητα την κομμένη σαλάτα. Πολύ γρήγορα συνειδητοποίησαν ότι ο συγκεκριμένος τύπος είναι ιδανικός για σάντουιτς και μικρογεύματα.

Το ιδανικό φύλλο μαρουλιού για ένα γευστικό και υγιεινό σάντουιτς

Με την υποστήριξη του Rijk Zwaan η εταιρεία επεξεργασίας δοκίμασε το Open Heart Cos στο εργοστάσιο της. Τα πειράματα αποκάλυψαν ότι το προϊόν μπορεί να επεξεργαστεί όπως ένα κλασικό μαρούλι και τα νεύρα να μην σπάσουν εσωτερικά στο ψωμί. Με αυτό τον τρόπο το μαρούλι Open Heart Cos χρησιμοποιήθηκε γρήγορα σε μεγάλο βαθμό.

Βελτίωση στο τομέα των προμηθειών

Βασική προϋπόθεση για την αγορά είναι το να μπορείς να παραδίσεις όλο το χρόνο το προϊόν όχι μόνο για παράδειγμα το καλοκαίρι καλλιεργώντας στην Αγγλία αλλά και το χειμώνα καλλιεργώντας στην Ισπανία, και στις δύο χώρες ο υπεύθυνος τεχνικός του Rijk Zwaan για την καλλιέργεια του μαρουλιού συμβουλεύει τους παραγωγούς. Μέσα από αυτή την διαδικασία ο καταναλωτής μπορεί να έχει την ίδια ποιότητα συνεχόμενα στο αγαπημένο του σάντουιτς.



Rijk Zwaan Hellas www.rijkszwaan.gr

2^ο χλμ. Ιεράπετρας –Αγ. Νικολάου ΤΚ 72200 τηλ: +302842 503050-57 Ιεράπετρα Λασιθίου Κρήτης
Σολωμού 33 Περιστερί Αθήνα ΤΚ 12133 τηλ: +302842 503060