

Tomates de Sabor

Sharing  
a healthy  
future



# Tomates de Sabor

Sharing  
a healthy  
future



# Rijk Zwaan entra con fuerza en la especialización de tomates de sabor

La obtentora de semillas holandesa ofrece al mercado variedades muy aromáticas, de excelente color y postcosecha

□ Elena Sánchez

**A**portar variedades de tomate que destaquen en el mercado por su sabor, color, aroma y vida útil es fundamental a día de hoy para las comercializadoras de este producto que pretenden ofrecer el mejor fruto al consumidor. Para ello, confían en el buen hacer de las casas de semillas que son las auténticas encargadas de hacer realidad que un tomate sea más o menos demandado en los supermercados y por un público objetivo que lo que busca, sobre todo, es gozar del auténtico sabor de dicho producto. En este sentido, firmas tan importantes a nivel internacional como la obten-

tora de semillas Rijk Zwaan está entrando con fuerza en la especialización de tomates de sabor para poder posicionarse en lo más alto del mercado con propuestas que destacan, también, por su color, forma, aroma y vida postcosecha.



## Ty12 RZ, el beef rosa aromático de muy buen comer

Esta variedad de excelente sabor está dirigida al mercado nacional



**R**ijk Zwaan está apostando mucho por las variedades diferenciadas en el lineal del supermercado y, sin duda, Ty12 RZ es una de ellas siendo un tomate beef rosa muy aromático y con muy buen sabor. Ty12 RZ es un tomate para ensalada que se diferencia del resto por su llamativo color, por su excelen-

te aroma cuando lo cortas, así como porque resulta muy agradable de comer teniendo mucha carne en su interior. Ty12 RZ es una variedad multilocular, de piel lisa, que está obteniendo una excelente consideración entre los consumidores, así como en la cadena, situándose en la categoría de 'comodity plus'.



# Sugarino RZ devuelve al consumidor el auténtico sabor del tomate

Esta variedad garantiza un mínimo de 7,5 a 8,5 grados de brix de dulzor y destaca por su mayor vida útil y buena continuidad, en cuanto a calibre

□ Elena Sánchez

**S**ugarino RZ es la recuperación del sabor de los tomates de antaño y gracias a sus características organolépticas devuelve al consumidor el sabor genuino y único de este producto. Esta importante variedad de Rijk Zwaan es un cherry pera indicado para recolección en ramo que destaca por su equilibrio de concentración relativa de azúcares y ácidos en el fruto que hacen que Sugarino RZ sea el más dulce y sabroso de cuantos se comercializan. Esta

importante apuesta de la obtentora de semillas holandesa está recomendada para ciclos largos de otoño-invierno aportando ramos uniformes y frutos sin tendencia al rajado. Sugarino RZ se caracteriza, principalmente, por ser extradulce, ya que garantiza un mínimo de 7,5-8,5 grados brix, ofreciendo al consumidor un producto saludable, de máxima calidad y donde prima el sabor.

Otra de las características destacadas de Sugarino RZ es su mayor vida útil frente otras variedades y una buena continuidad, en cuanto a calibre.



# Deliquia RZ, el snack más 'healthy' y sabroso para el nuevo consumidor universal

Se trata del cherry rama premium que goza de un buen color rojo y de calibre pequeño

□ Elena Sánchez

**R**ijk Zwaan continúa con su fuerte apuesta por la innovación y la creatividad para seguir potenciando el consumo de frutas y verduras entre los consumidores. En este sentido, la multinacional de semillas vuelve a fijarse como objetivo atraer al consumidor final con multitud de propuestas saludables y con un alto valor diferencial que están en pleno auge a nivel mundial. En este sentido, dentro del segmento de las especialidades de tomate de sabor, la firma holandesa hace mucho hincapié en Deliquia RZ, un cherry rama premium que está teniendo un excelente comportamiento en los diferentes mercados, ya que cubre el top en la categoría de sabor superando de forma estable los 9 grados brix en un ciclo largo de cultivo alcanzando incluso picos de 11 grados brix. Deliquia RZ se caracteriza, también, por su buen color rojo y calibre pequeño, siendo el perfecto snack para degustar en cualquier momento.



ELENA SÁNCHEZ

El consumidor y los mercados, en la gran mayoría de los casos, juzgan un producto a través de su exquisito paladar, buscando sabores que les lleven a querer repetir el consumo de dicho alimento. Y es que, en tomate, sin duda, el sabor es uno de los elementos fundamentales para que sea el elegido por los consumidores, por lo que Rijk Zwaan ha tenido muy en cuenta este factor a la hora de lanzar Deliquia RZ.



# Realsol RZ<sup>NEW</sup>



# Cali bre

# Tafury RZ, el asurcado de calidad con buena vida comercial

Se trata de una excelente elección para aquellos consumidores que optan por un tomate de buen comer y color rojo que se mantiene durante más tiempo

□ Elena Sánchez

La multinacional de semillas holandesa Rijk Zwaan continúa avanzando e innovando en su catálogo de tomate y dentro de las especialidades de sabor, la firma está logrando asentarse con fuerza gracias a su apuesta por materiales que aportan las principales características que demandan tanto los mercados como los consumidores, es decir, sabor, larga vida comercial, color rojo y buen comer. En este sentido, dentro de la tipología de tomate asurcado, Rijk Zwaan ha seguido esta línea para terminar poniendo sobre los lineales de los supermercados excelentes propuestas que están dejando muy buenas sensaciones entre los consumidores.

Este es el caso de Tafury RZ, un tomate asurcado que está destinado tanto para el mercado na-

cional como de exportación, que destaca, sobre todo, por su buen comer y por su color rojo a la hora de ponerlo en la cesta de la compra, ya que, como explica Manuel Hernández, especialista de cultivo de tomate de Rijk Zwaan, "Tafury RZ se diferencia del resto en que los otros asurcados se recolectan en pintón cuando está marcada la estrella, sin embargo, nuestra variedad se coge cuando ya ha virado a color rojo para comercializarlo de esta manera, puesto que tiene una excelente vida comercial y aguanta varias semanas con su color natural".

Tafury RZ es una variedad multilocular, que está recomendada para cultivos de otoño-invierno y que cuenta con frutos muy uniformes con un cierre pistilar pequeño. Sin duda, se trata de una excelente elección para aquellos consumidores que buscan un producto diferente, pero a la vez con el auténtico sabor tradicional de un tomate.



ILENA SÁNCHEZ





**El Pera que siempre mantiene  
forma y calibre**

**Atakama RZ**

**¡Es la Pera en invierno!**

# Engelyta RZ, auténtica sensación en boca

Esta especialidad de Rijk Zwaan destaca por su exquisito sabor y por sus frutos sin tendencia al rajado

□ Elena Sánchez

**E**n tomate, sin duda, el sabor es uno de los elementos fundamentales para que sea el elegido por los consumidores, por lo que Rijk Zwaan ha tenido muy en cuenta este factor a la hora de lanzar su destacado portfolio de tomate cherry en el que los aspectos fundamentales por los que se diferencian de otros materiales están muy presentes en las principales características organolépticas y que hacen que estas propuestas se posicionen en un lugar privilegiado en los mercados.

Por todo ello, desde la obtentora de semillas holandesa siguen apostando de manera considerable por una de sus principales novedades en tomate cherry. Se trata de Engelyta RZ, una variedad que está indicada para su recolección en suelto y que se caracteriza por su planta compacta con un alto porcentaje de producción. Engelyta RZ es especial por su exquisito sabor (oscila entre los 7,5 y los 8,5 grados brix), así como también por sus frutos de calibre entre los 25 y los 30 mm sin tendencia al rajado.

