



El producto del mes: Espárrago



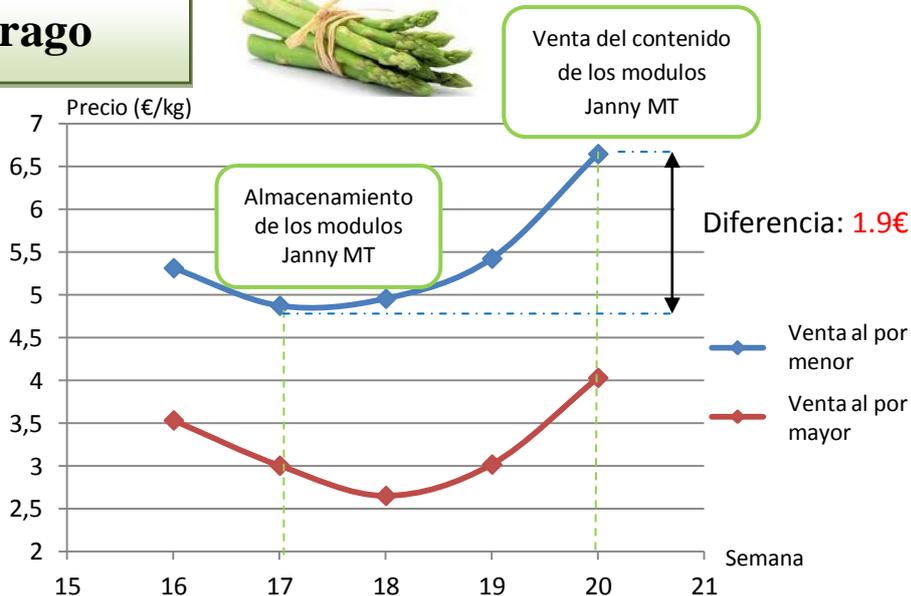
Consejos técnicos:

- Espárrago blanco: pérdida del agua del 3 al 4% entre campo y estación

→ Soluciones:

- Limpiar / inmersión
- Enfriamiento rápido justo después de la cosecha

JannyMT: la conservación en módulos permite estar **autónomo** y **vender cuando el curso sube**.

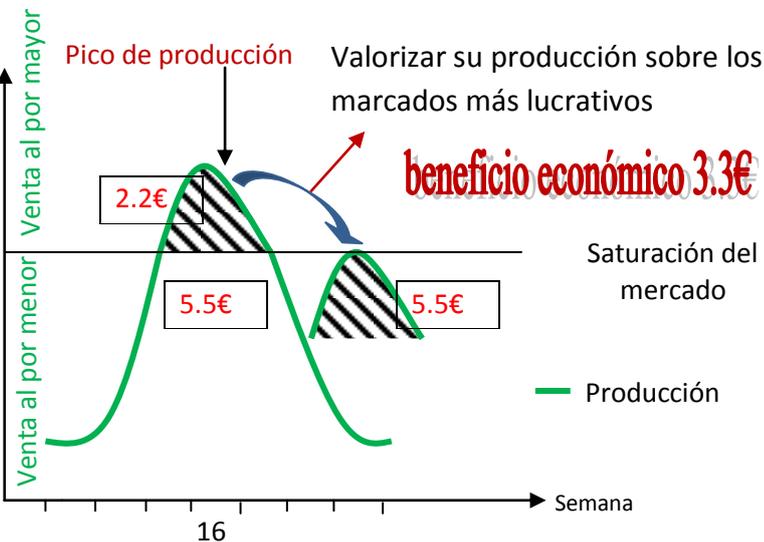


Título: Curso del espárrago violeta cat I 16-22 (Sacado de: SNM) (Promedio 2009/2010/2011)

Módulos Janny MT: Conservación estratégica

Ventajas de la conservación en Atmosfera Controlada:

- **Perdida en peso <1.5%**
- **Flexibilidad de 25 días después de la cosecha**
- Calidad organoléptica conservada
- Mismo color
- Disminución del endurecimiento



TESTIMONIO



"Para mí, las principales ventajas son:

- Darse tiempo para encontrar aperturas comerciales más ventajosas,
- No vender mis espárragos a precios demasiados bajos durante mi pico de producción,
- Estar el único a proponer espárragos de calidad sobre los mercados mientras la producción francesa colapsa,
- Poder vender espárragos 14 semanas al año sobre el mismo mercado"

Sr. Marchal, productor en la provincia francesa Allier y Presidente de la Asociación « Asperge Avenir »

Objetivo: Mejorar su nivel de precio medio.

RECUERDO

Otros productos que pueden gozar de la tecnología Janny MT:

- Ciruelas
- Cerezas
- Castañas
- Kiwi
- Verduras
- Arándano
- Manzanas
- Peras