

TOMATE: **UNIVERSO DE TIPOS E SABORES**

WWW.BLUESEEDS.COM.BR



Tomate: universo de tipos e sabores

O tomate é um dos frutos mais versáteis que existem e um dos mais consumidos pelo brasileiro. Além do favoritismo na mesa do consumidor, o mercado de produção de tomates tem se aquecido cada vez mais, mantendo o ritmo de safras anuais e expandindo a tendência em sementes de diferentes variedades.

As opções de cultivares são muitas e te convidamos a conhecer alguns dos principais tomates:

- Cereja
- Grape
- Extra Globo
- Santa Clara
- Italiano
- Baby Italiano
- Saladete
- Salada
- San Marzano
- All fresh
- Cluster
- Cocktail
- Marmande

Tomate Cereja

O tomate cereja é arredondado e um tipo bem menor dos que os demais, de 2 a 3 centímetros de diâmetro. Ele possui um sabor bem adocicado e costuma ser utilizado para aperitivos, enfeites e consumos in natura. Possui diferentes opções em cores, como amarelo, vermelho, alaranjado e marrom.





Tomate Grape

O tomate grape possui forma de uma uva e apresenta variedades em cores, como pink, amarelo, alaranjado e marrom. Peso médio 14 a 22g. Muito adocicado, é ideal para consumir in natura como snacks e embelezar pratos e saladas.



Tomate Extra Globo

O tomate tipo Extra Globo tem denominações diferentes dependendo da região. No Rio Grande do Sul é conhecido como tomate gaúcho, em São Paulo como tomate Caqui e em Minas Gerais como tomate Maçã.

É um tomate bem graúdo, plurilocular e com peso médio acima de 500g. Se destaca pelo excelente sabor. Os frutos tem cores bem acentuadas e são diversificadas, como vermelho, amarelo, pink e alaranjado.



Tomate Santa Clara

O tomate Santa Clara surgiu em meados de 1985 e desde o seu surgimento, seu peso médio de frutos teve um aumento de 250 a 300%. Os frutos se destacam pela firmeza, cor e sabor. Em comparação ao tipo Salada, os tomates Santa Clara alcançam melhor cotação de preços e comercialização.



Tomate Italiano

O tomate italiano possui formato alongado e cilíndrico, frutos com peso médio de 180g. Tem se observado um aumento frequente na demanda do tipo Italiano pelo consumidor, devido a alta qualidade e sabor para consumo in natura e para molhos.



Tomate Baby Italiano

O tomate baby italiano possui formato parecido com o italiano, porém tamanho bem menor, tem peso médio de 60 à 80g. Apresenta diferencial no sabor e coloração vermelho intenso.



Tomate Saladete

Os tomates saladetes são perfeitos para consumo in natura e para molhos, por apresentar excelente cor vermelha e ótimo sabor. A diferença desse tipo em relação ao italiano, é que ele costuma ser mais robusto nos ombros.



Tomate Salada

O tomate Salada, também conhecido como tomate Longa-Vida, possui mais tempo para iniciar o processo de deterioração após a colheita, tendo maior shelf life. É um dos mais consumidos e representa 76% do consumo de hortaliças do país.

O tomate tipo Salada costuma ser melhor aproveitado in natura, consumido principalmente na forma de saladas.



Tomate San Marzano

O tomate San Marzano possui frutos alongados, pontiagudos, com polpa espessa e cor vermelho intenso. Possui peso médio de 200 a 230g. Tem como principal característica o alto rendimento, possibilitando maior número de cortes de fatias uniformes, ideal para cozinhas industriais.



Tomate All fresh

O tomate tipo All fresh, também conhecido como pura carne, é um produto diferenciado e tem como principal qualidade maior vida útil. É colhido maduro e sua cor vermelho intenso e sabor são realçados. Internamente nos frutos, contém somente "carne". Suas características permitem que seja transportado para longas distâncias, mantendo suas propriedades organolépticas.



Tomate Cluster

O Tomate Cluster também é comercializado em pencas, possui frutos arredondados e são maiores quando comparados ao Coctail e menores quando comparados ao tipo salada. Deve ser colhido com os frutos completamente maduros para ressaltar a excelente coloração vermelha e sabor. Também possuem melhor cotação no mercado.



Tomate Cocktail

Tomate tipo cocktail apresenta frutos pequenos, arredondados, uniformes e são dispostos em pencas. A comercialização é feita com os frutos completamente maduros, onde são muito atrativos pela intensa cor vermelha e excelente sabor. Possuem melhor cotação no mercado.



Tomate Marmande

Os tomates tipo Marmande são grandes, globulares e com gomos. Apresenta peso médio acima de 400g. A sua carne caracteriza por ser muito densa e ter pequeno número de sementes. Possui coloração intensa e sabor marcante. É muito versátil, podendo ser consumida in natura ou molhos.



Conheça os tomates da Blueseeds

Tipos Determinados e Indeterminados: Quando se trata de cultivares de tomates, é importante entender também a diferença entre tomates Determinados e Indeterminados, que podem ser identificados pelas siglas "DET" E "IND". A grande diferença está no seu hábito de crescimento.

Os cultivares determinados é caracterizado pela ausência de dominância apical. Cada haste ou ramificações apresenta um ramo floral apical, o qual limita o seu desenvolvimento vegetativo. Já os tomates indeterminados, possui haste principal que cresce mais que as ramificações laterais, apresentando dominância apical.

A escolha entre tomates determinados e indeterminados é importante porque os determinados produzem frutos praticamente ao mesmo tempo e portanto devem ter os sementes escalonados para ter a colheita programada de acordo com o mercado. Além disso, na região Nordeste é comum ser cultivado de modo rasteiro. Já o indeterminado, a colheita ocorre em média por 4 meses e exige condução das plantas.

Na Blueseeds você encontra sementes híbridas para a produção do tomate que preferir, tanto para a indústria quanto para a mesa do consumidor. Somos referência nacional na excelência da qualidade e avanços genéticos!

Aqui na Blueseeds trabalhamos para fornecer aos produtores a melhor solução possível para as suas necessidades e garantir que nossos parceiros permaneçam competitivos em um mundo constante de mudanças.

*Entre em contato e fale
com nossos especialistas!*

Acesse e entre em contato clicando aqui:

WWW.BLUESEEDS.COM.BR/REPRESENTANTES/



Blueseeds