

Bejo sorprende con sus novedades en Fruit Attraction 2017



La casa de semillas holandesa [Bejo](#) cosechó un éxito rotundo tras su participación en la última edición de [Fruit Attraction](#), con un novedoso stand de dos plantas con nuevas incorporaciones a su catálogo de productos, como Montebello, Red Flame, B-Mox, o su gran variedad de lechugas, entre otras.

En dos plantas y con muchas novedades, así se presentó Bejo en la novena edición de Fruit Attraction; con un espacio expositor, localizado en el pabellón 5 de [IFEMA](#) y asistido por todo su equipo técnico y comercial, que ha recibido una gran cantidad de visitantes.

En Fruit Attraction 2017 Bejo presentó por primera vez el “Sprouting Broccoli Montebello”, variedad que permite la recolección de una sola vez, abaratando enormemente la misma y facilitando al máximo la producción

Otra variedad nueva presentada fue la Col Puntiguda Red Flame, de sabor muy dulce y con un llamativo color morado. También hubo hueco para otros cultivos, como la nueva gama de judías.

Por segundo año consecutivo, se reservó un espacio importante para la gran novedad de Bejo de los últimos tiempos: las lechugas. Mediante un espléndido cultivo en vertical se mostraron las diferentes variedades comercializadas por Bejo.

Pero no todo fueron variedades, y puesto que Bejo también invierte en la calidad de su semilla, *también se dio a conocer en Fruit Attraction B-Mox, una nueva tecnología que incrementa el poder de cada semilla reforzando su crecimiento en la delicada fase inicial y mejorando el vigor y uniformidad de la planta.*

Además de para las múltiples novedades, Bejo también reservó un importante espacio para sus cultivos de siempre, en los que destaca por su gran calidad y posicionamiento. Así, se pudieron ver diferentes cebollas como Citation y la novedosa Orlenda; coliflores como Adona y Alcalá; remolacha como la amarilla Boldor, la blanca Avalanche, o la roja Red Ace y zanahorias como Mokum o White Satin, entre otros cultivos.

El stand acogió tres grandes eventos en esta edición de Fruit Attraction, que se estrenaron el miércoles, en la planta superior, con una charla de espárragos dirigida a profesionales especializados, continuaron el jueves con la degustación de jamón, con la colaboración de la empresa Las Lomas, y, por último, el viernes con un desayuno ecológico en el que se pudieron disfrutar algunos de los productos ecológicos de Bejo.

Como es habitual, Bejo demostró el sabor y el color de sus hortalizas durante la Feria sirviendo una cata consistente en parte de sus múltiples cultivos

Este año, acompañado del gastroespacio Summumm, presentó el siguiente menú (cuyas recetas podrás encontrar en la web de bejo): salmorejo de remolacha, pastel de zanahoria, milhojas de colirrábano, cuscús de coliflor, coolwrap de salmón o arenque, y california roll de arenque.

Fuente: Bejo Ibérica S.L.U.