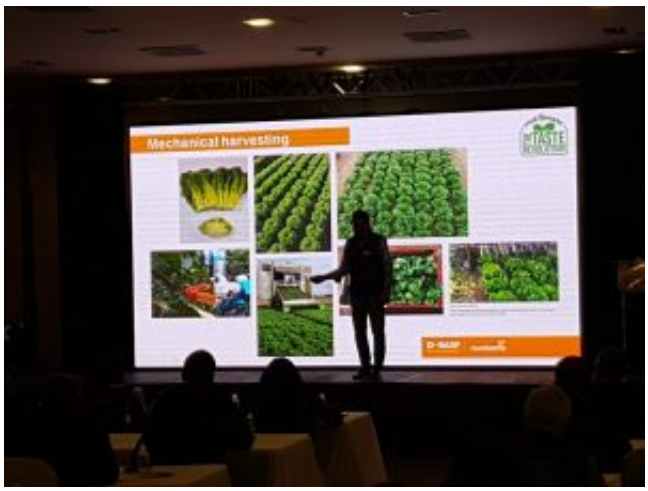
Nunhems® apuesta por una lechuga Romana más pequeña para incentivar el consumo

En el mercado de lechuga Romana el tamaño importa, y mucho. De hecho, los datos de ventas y consumo confirman que en los últimos años los españoles comen cada vez menos lechuga Romana porque las variedades disponibles comercialmente no se adaptan realmente a lo que el consumidor quiere.

Por ello, Nunhems® **ha decidido apostar por piezas que estén por debajo de los 500 gramos** especialmente indicadas para sistemas de cultivo de alta densidad que reducen costes de producción

Actualmente, la oferta española de lechuga Romana se basa en piezas de más de 600 gramos de peso que no son fáciles de conservar ni de manipular y que presentan un sabor ligeramente

amargo a consecuencia de la sobremaduración necesaria para que alcancen el tamaño comercial estándar.



Las nuevas variedades de lechuga Romana también se centran en facilitar la producción durante todo el año, ya que pueden ser cultivadas en diferentes zonas de Europa para completar así los calendarios de producción.