Pearl, la nueva gama de melón cantaloup de BASF

Un punto de corte inequívoco y buena conservación en planta y también postcosecha. Esta es la carta de presentación de la nueva gama Pearl de BASF, melones cantaloup de alto sabor 'diseñados' para convencer a toda la cadena de valor agroalimentaria.

Viran de un color grisáceo a un color crema cuando alcanzan su punto óptimo de maduración, ofreciendo al productor un punto claro de corte y garantizando al consumidor que todos los melones Pearl que llegan al lineal tienen un alto sabor.

En este sentido, Enrique Ballester, Account Manager de melón de BASF, explica que, "con la gama Pearl, introducimos en el mercado un cantaloup mejorado desde el punto de vista agronómico y de su calidad tanto interna como externa". Y es que, bajo este concepto, se 'esconden' variedades con resistencias a oídio y pulgón, de carne naranja, con un "sabor espectacular y de buen comer".

Además, cuentan con una elevada conservación tanto en planta como en postcosecha, lo que unido a esa calidad garantizada por su claro indicador de corte contribuye a reducir el destrío,

evitar reclamaciones y, en definitiva, el desperdicio alimentario.

Completando la gama

BASF trabaja actualmente para seguir nutriendo la gama con nuevas variedades que le permitan completar el ciclo de cultivo “dotando de calidad a toda la cadena de valor”. De este modo, a Pearl 788 F1*, para ciclo medio-tardío de Murcia y La Mancha, y el primer material de la gama, se sumarán en breve dos nuevas variedades, una para ciclo temprano en Murcia y otra, para trasplantes tardíos de Murcia y La Mancha.

Pearl 788 F1* cuenta con una planta potente, que le permite alcanzar una alta producción incluso bajo condiciones adversas, y hacerlo manteniendo la calidad que caracteriza a todas las variedades de melón de BASF. Tiene resistencia a pulgón.

La nueva introducción para ciclo temprano en Murcia, por su parte, destaca por su elevado nivel de grados Brix, que mantiene de manera uniforme y que supera el estándar del mercado. Es un melón con mucha firmeza y gran postcosecha, que cuenta, además, con resistencias a oídio (3.5) y pulgón.

Por último, con la variedad para trasplantes tardíos, BASF vuelve a elevar el estándar de sabor, ofreciendo un nivel de Brix uniforme. Su carne es de color magenta, de modo que resulta mucho más atractivo para el consumidor, y cuenta con resistencias a oídio (3.5) y pulgón.

En definitiva, gracias a su gama Pearl, BASF da la oportunidad al sector de disponer de un melón cantaloup de gran calidad durante toda la campaña gracias a su punto de corte inequívoco. De este modo, no defrauda al consumidor, que puede tener la certeza de que llevará a su hogar un melón que cumplirá con todas sus expectativas y, al final, repetirá la compra, contribuyendo a la rotación en el lineal.