Vicente Peris da inicio a la campaña nacional de sus melones gourmet

Vicente Peris ha arrancado ya la campaña nacional de sus melones gourmet 18 Quilates y Vicentín, que suponen un 17% de la producción total de melón para la empresa. Para poder lucir el distintivo, las piezas pasan hasta 3 fases de selección que solo superan los melones de un determinado tamaño, formación, niveles de grados brix y variedad.

La empresa valenciana **Vicente Peris** ha dado comienzo al inicio de la campaña nacional de sus **melones** piel de sapo **gourmet**, los selectos **18 Quilates y Vicentín**. Solo las mejores piezas de las partidas de mayor calidad se destinan a estas marcas, lo que les obliga a pasar una **triple selección tanto en campo como en la planta de procesado.** De hecho, el año pasado, de la **producción global de 4,45 millones de kilos de melón**, únicamente **el 16%, alrededor de medio millón de kilos, llevaron el distintivo Vicentín**, y una producción seleccionada de **tan solo 48.000 kilos se destinaron a la marca 18 Quilates.**

Para poder pasar el estricto control de calidad que exigen estas marcas, la pieza ha de tener **más de tres kilos de peso**, ha de ser **densa, firme, con buena formación y grados brix altos**. En cata, estos melones tienen una pulpa firme de color marfil, son **intensos y elegantes**

aromáticamente, con recuerdos herbales avainillados, **jugosos y muy dulces.**

“Si partimos de que **el melón piel de sapo que trabajamos en Peris está dentro de las mejores calidades que se pueden encontrar en el mercado, nuestras marcas premium solo pueden aunar lo mejor de lo mejor**. Tanto es así que hay **temporadas en las que no servimos Vicentín ni 18 Quilates** por más que haya pedidos, porque las variedades del momento, su origen o temporalidad no lo permiten”, afirma **Alberto Montaña, director general de Vicente Peris.**

Los melones de producción nacional de Peris se cultivan **a cielo abierto en Murcia y en Castilla-La Mancha**. Los primeros de la temporada llegan desde el **Campo de Cartagena**, donde Peris tiene sus campos en tierras arenosas próximas al mar, perfectamente estructuradas con balsas y **sistemas de regadío eficiente**. En cuanto a las variedades, solo de entre las que ofrecen una mayor calidad, saldrán las piezas destinadas a las marcas Vicentín y 18 Quilates.

A finales de julio, Peris incorpora a su producción los melones piel de sapo cultivados en **Castilla-La Mancha, que también tienen la excelencia en calidad requiere Peris para sus insignias más selectas.**

La producción restante se destina a sus marcas **Peris Dolce Gold, Peris Dolce Premium y Peris**, también de primer nivel y muy buscados por su **excelente relación calidad-precio.**

Incremento de producción en 2021

Para este 2021, Vicente Peris espera incrementar su producción de melón piel de sapo **en un 10% con respecto al año anterior**, lo que situaría su producción en **4,95 millones de kilos**. El destino mayoritario será **España**, y también otros países europeos como **Francia, Alemania y Bélgica**.

Del global de su producción anual, Peris destina un **85% a primera gama y el 15% restante se destina a IV gama,** para el envasado de **melón pelado y cortado** y **melón con jamón serrano**, ambos formatos listos para consumir. En IV gama también cuentan con las piezas de **medio melón retractilado**, cuyo consumo se ha incrementado en los últimos años.

Peris trabaja la IV gama desde hace siete años. Para ello cuenta con unas instalaciones específicas con una **sala blanca de última generación** que ofrece la máxima **seguridad alimentaria durante el proceso de pelado y troceado de la fruta y verdura.**

Vicente Peris es una **empresa familiar**, cuyo origen se remonta a **1944**, y que actualmente cuenta con la **tercera generación al frente de la empresa**. Su actividad comenzó con el cultivo del melón y muy pronto apostaron por las marcas como seña de identidad, como modo de destacar la calidad de sus melones. De hecho, **la marca 18 Quilates se registró en 1947 y fue así de las pioneras.** Con el paso de los años han ido incorporando otras frutas y verduras a su producción, como es el caso de la **sandía, apio blanco, cebolla tierna y calabaza, de las que**

son especialistas, tanto en variedades híbridas como tradicionales.