



Színes paprikák és választékbővítő paprika fajták katalógusa

SZÍNES PAPRIKA kínálat

A paprika a világ zöldségtermesztésében előkelő helyen áll, mivel a mai korszerű táplálkozás nélkülözhetetlen eleme. Magyarországon is az egyik legközkedveltebb és legtradícionálisabb zöldségféle, mely számos vitamint és ásványi anyagot is tartalmaz. Az étkezési színes paprika friss vagy feldolgozott formában egyaránt megtalálható a magyar étrendben.

Vetőmagtársaságunknál is kiemelt helyen kezeljük a folyton változó piaci igényeknek megfelelő fajták nemesítését. A közel harminc éves nemesítési alapok biztonságot adnak Önnek, hogy a termesztési és piaci lehetőségeinek megfelelő hibridet a Seminis név alatt mindig megtalálja.



Karpia F1 (T 112)

*Exportra és tálcás
kiszerezésre*

- Folytonnövő, zöldből pirosra érő kiváló pultos paprika
- Bogyója 12-15 cm hosszú
- Vállátmérője 4-6 cm
- Húsvastagsága 5 mm
- Tömege 100-120 gramm
- Középerős növekedésű, erős ágrendszerű
- Kiváló stressztűrő képességének köszönhetően könnyen termelhető
- Magas termésátlag
- **Korai magas piaci potenciál zölden és pirosan szedve is**
- Kiegyenlített árut ad
- Kiváló exportra és tálcás kiszerezésre



A Balkánon elterjedt és Európa-szerte népszerű „Karpia” típushoz tartozó fajta. Ezt a fajtát friss piacon is keresik, mivel kiváló minősége, íze és zamata különösen sütvé érvényesül. A sült paprikát önálló köretként, vagy héjától megfosztva és különböző ízesítéssel pástétomként használják a konyhaművészetben.

Kapro F1

HR Tm:0
IR TSWV

- Kápia típusú fényes, sötétpiros színű hibrid
- Hajtatásos és szabadföldi termesztésre is ajánlott
- Kiegyensúlyozott növény, optimális növekedési eréllyel
- **Termesztésre alkalmas olyan területeken, ahol magas a bronzfoltosság vírus nyomás**
- A termés átlagosan 14-16 cm hosszú, 4-5 cm vállszélességgel
- Magas cukortartalmú (Brix)
- Alkalmas hazai friss fogyasztásra, exportra, valamint a feldolgozóipar számára is

*Ellenálló megoldás
a professzionális
termesztésért*

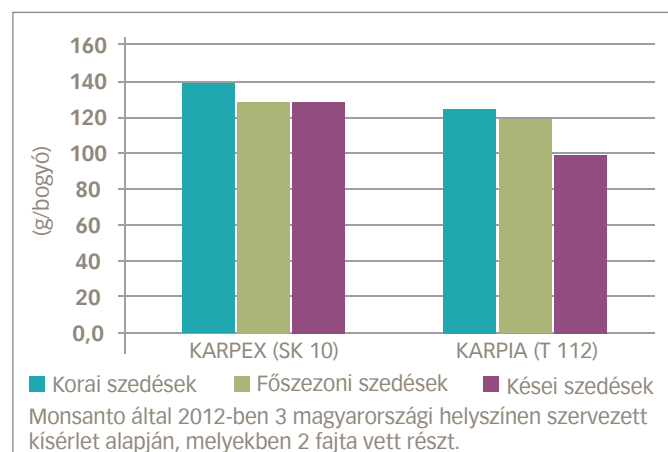
Karpex F1 (SK 10)

HR Tm:0

- Folytonnövő, zöldből pirosra érő kápia típusú húsos édes paprika
- Középerős növekedésű, erős ágrendszerű
- Valamivel vegetatívabb növekedésű, mint a Karpia (T 112)
- Bogyói egy kicsivel nagyobbak, vastagabb húsuak
- **Homogén méretű és formájú termés**
- az alsó és felső szinteken, valamint a szezon vége felé is egyaránt tartja a formáját
- Nem hajlamos görbülésre, torzulásra
- Már a korai időszakban is megfelelő mennyiségű, minőségi, piacképes árut ad
- Intenzív technológia alkalmazásával kiemelkedően magas termésátlagok érhetők el
- Hosszú pulton tarthatóság
- **Frisspiaci értékesítésre kiváló,** egyöntetű, kiváló minőségű, mélyvörös, ízes jellege miatt belföldön és exportra is keresett



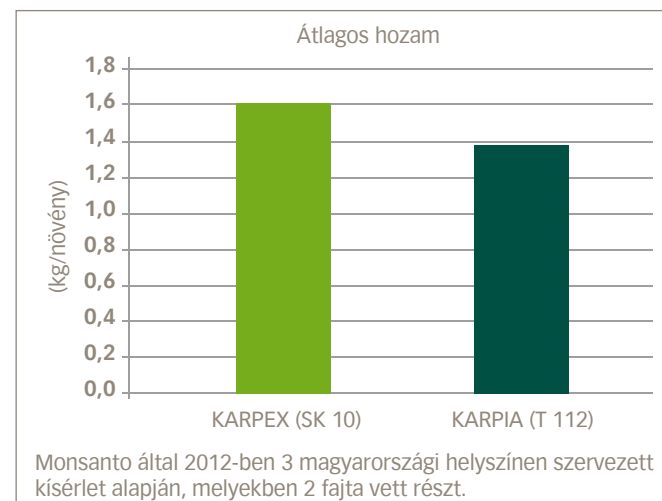
Bogyótömeg változása a termesztési időszakban



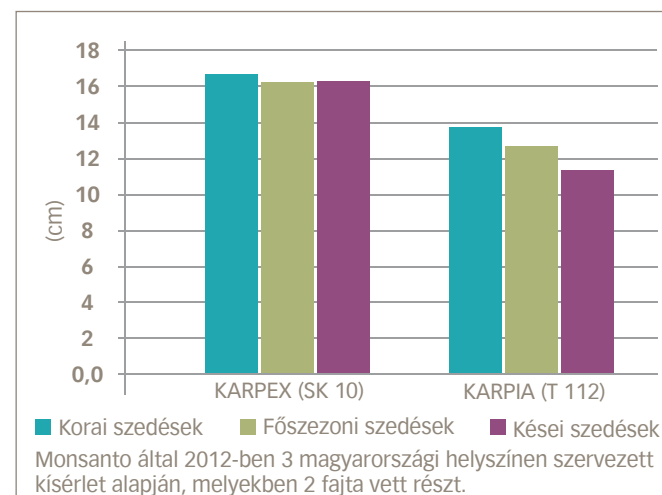
*Mindenki
őt akarja*



Átlagtermés szabadföldön



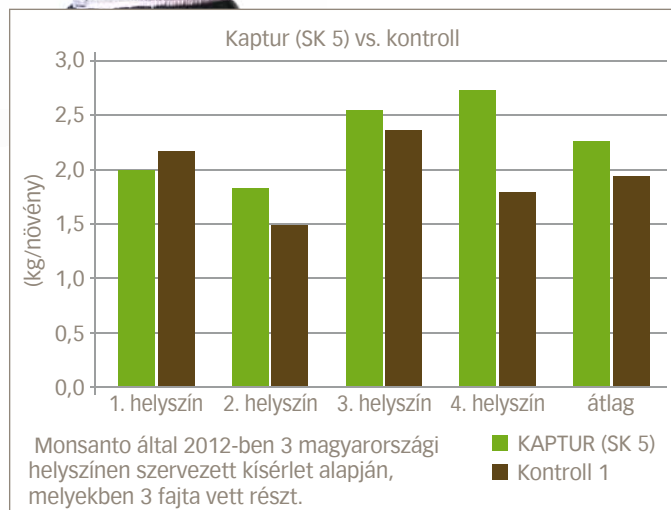
Bogyóhossz változása a termesztési időszakban



HR Tm:0

- A nehézsúlyú
bajnok*
- 
- A single, large, vibrant red pepper, likely a Piri Piri, shown horizontally against a white background. The pepper has a glossy, wrinkled texture and a green stem at the top right.

Termőképeség

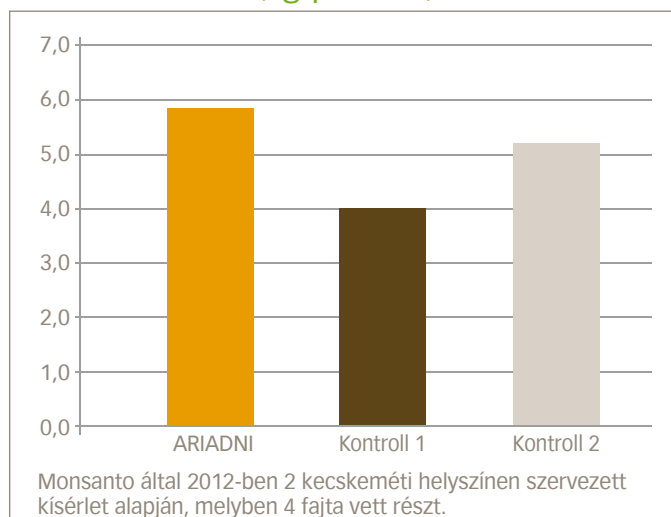


Minden szín
.....
jól áll neki

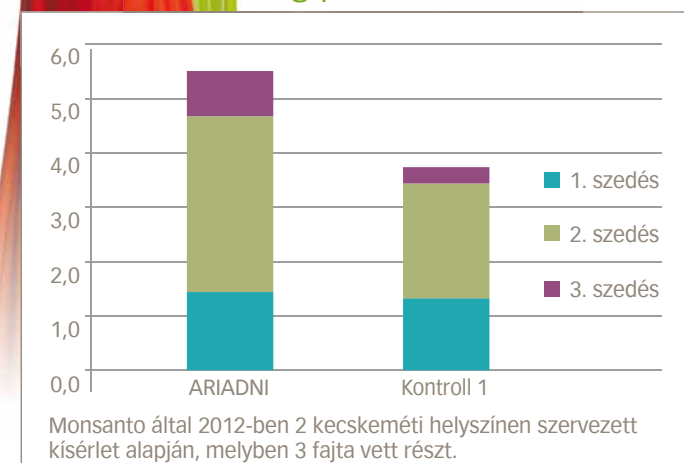
HR Tm:0-2

- Rendkívül termékeny, magas hozamú hibrid
- Termése vastag falú, jól pultontartható
- Termesztése szabadföldön és fóliában is ajánlott
- A bogyó világoszöldből mélypirosra érő, 3 rekeszű
- Termése 16-18 cm hosszú, 6-8 cm széles vállal
- Átlagos bogyósúlva 160-200 gramm

Termőképeség - helyszín 2 (kg/parcella)



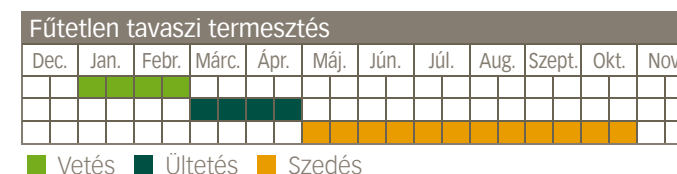
Termőképesség - helyszín 1
(kg/parcella)



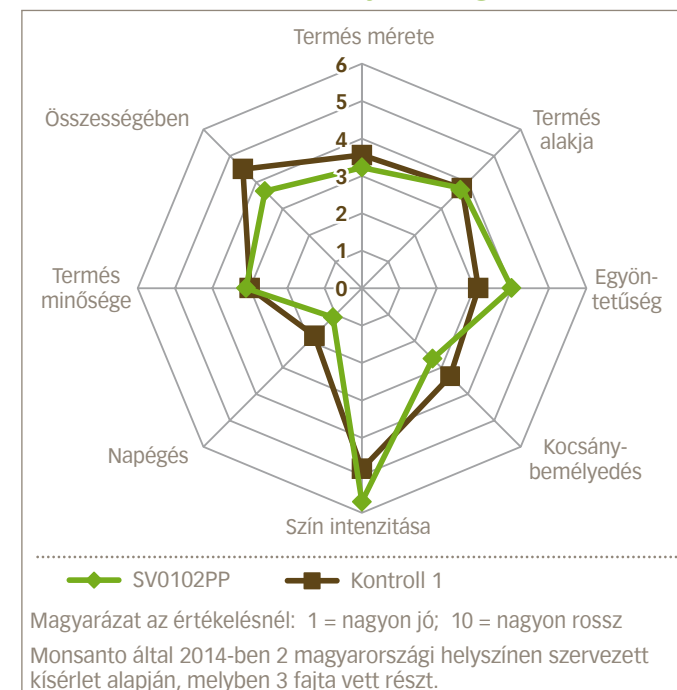
HR Tm:0

IR TSWV

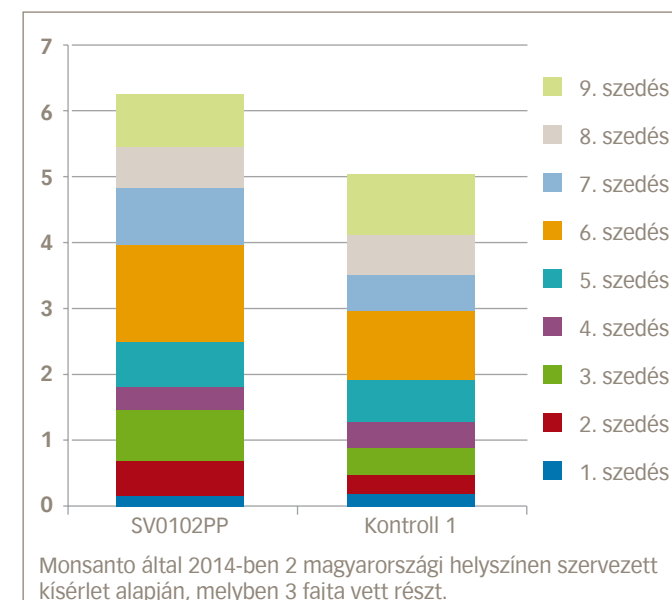
- Könnyen kezelhető, kiegyensúlyozott, generatívba hajló növény
- Napégésre kevésbé hajlamos
- Halványzöldből pirosba érik
- Fajsúlyos, vastagfalú terméseket ad
- A termés átlagosan 15-16 cm hosszú, átmérője 5-6 cm; míg átlagos súlya: 120-140 gramm
- Jelentős rezisztencia csomaggal rendelkező fajta (**TSWV**, Tm:0)



Termés tulajdonságok



Teljes hozam (kg/parcella)



A fajták összehasonlítása és legfontosabb tulajdonságaik

Fajtanév	Átlag bogyósúly (gramm)	Termésalak	Átlag bogyóméret hosszúság x szélesség (cm)	Növekedési erély	Koraiság	Felhasználás	Rezisztenci
KAPRO	120-140	2-3 rekeszű	14-16 x 4-5	erős	korai	frisspiac, export feldolgozó ipar	HR Tm:0 IR TSWV
KARPIA (T 112)	100-120	2-3 rekeszű	12-15 x 4-6	közepes	nagyon korai	frisspiac	-
KARPEX (SK 10)	120-140	2-3 rekeszű	16-18 x 5-6	erős	korai	frisspiac	HR Tm:0
KAPTUR (SK 5)	150-200	2-3 rekeszű	18-20 x 6-7	nagyon erős	középkorai	frisspiac, feldolgozó ipar	HR Tm:0
ARIADNI	160-200	3 rekeszű	16-18 x 6-8	közepes	korai	frisspiac	HR Tm:0-2
SV0102PP	120-140	2-3 rekeszű	15-16 x 5-6	erős	korai	frisspiac	HR Tm:0 IR TSWV

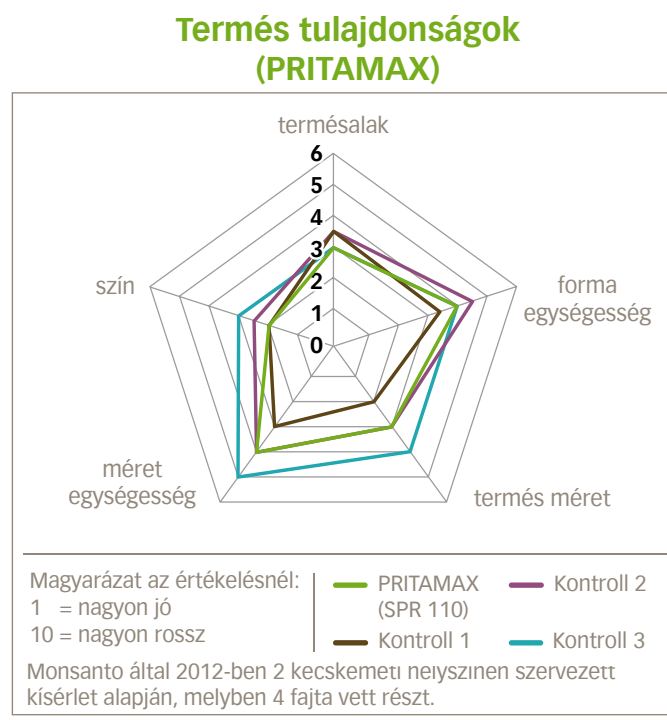
Kiváló export alap

Pritavit F1
HR Tm:0

Fégyes



- Paradicsomalakú, édes korai paprika
- Közepes növekedési erélyű, ám jó lombot, erős szárát és nagy termést képes kinevelni
- Dőlésre, napégésre kevésbé érzékeny – a lomb- és az ágrendszer, valamint a bogyó méretének arányossága miatt
- Elsősorban intenzív szabadföldi termesztésre való fajta, de jól hajtatható is
- Kiemelkedően magas korai termésmennyiség
- Fejlett tálcás palántából augusztus első felében az évek többségében már szép, mélyvörös termést szedhetünk
- Magházpenészedésre nem hajlamos
- 7-9 cm átmérőjű bogyó, 5 mm húsvastagság
- 100-150 grammos tömeg
- Nem csak szeletelve, de egészben is jó exportcikk – frisspiaci és ipari vevőknek egyaránt



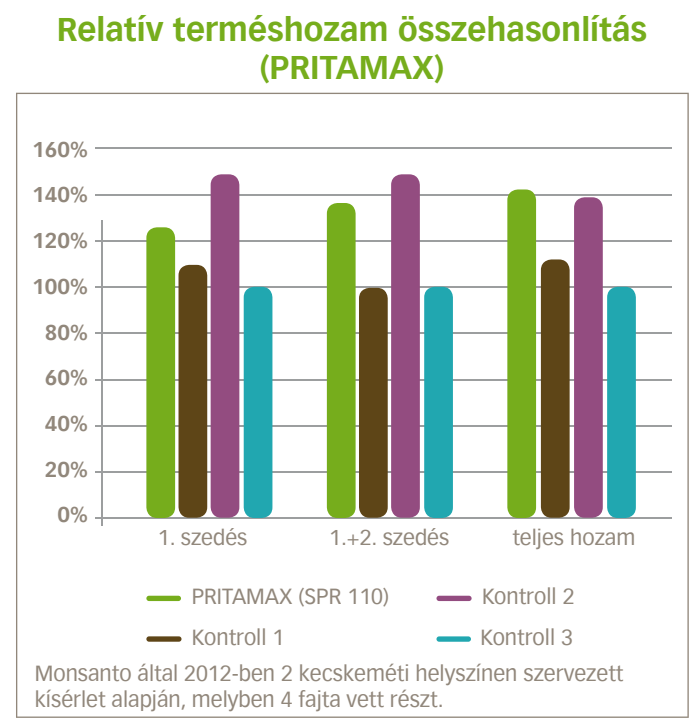
Fajtanév	Átlag bogyósúly (gramm)	Termésalak	Átlag bogyóátmérő (cm)	Növekedési erély	Koraiság	Felhasználás
PRITAVIT	100-150	kerek, 3-4 rekeszű	7-9 cm	közepes	korai	ipari - frisspiaci
PRITAMAX (SPR 110)	130-180	kerek, 3-4 rekeszű	8-10 cm	erős	középkorai	frisspiaci - ipari

A teherbírás bajnoka

Pritamax F1 (SPR 110)
HR Tm:0/Xcv:0-3,7,8



- Erőteljesebb növekedésű
- Stabil gyökérzetű, erős szárú és lombozatú fajta
- Szélsőséges nyári időszakban a többi fajtához képest minimális hervadási gondok
- Megbízható, jó kötődési tulajdonságú
- Sötétzöld terméseit a lombozat jól védi a külső káros hatásoktól
- Magházpenészedésre nem hajlamos
- Mélybordó bogyója 8-10 cm átmérőjű, 5 mm húsvastagságú, 130-180 gramm tömegű
- Kifejezetten édes ízű, jó egészségi állapotú és tetszetős, fényes héjú
- jó pulton tarthatóságú, így a frisspiacra és ipari feldolgozásra egyaránt keresett fajta
- Nagy testű, paradicsomalakú, édes paprika újdonság



Színes paprikák és választékbővítő paprikafajták összefoglalója

Fajta		Rezisztencia	Átlagos bogyósúly
KÁPIA TÍPUSÚ PAPRIKÁK			
KAPRO		HR Tm:0 IR TSWV	120-140 g
KARPIA (T 112)		–	100-120 g
KARPEX (SK 10)		HR Tm:0	120-140 g
KAPTUR (SK 5)		HR Tm:0	150-200 g
PARADICSOMALAKÚ PAPRIKÁK			
PRITAVIT		HR Tm:0	100-150 g
PRITAMAX (SPR 110)		HR Tm:0/Xcv:0-3,7,8	130-180 g
BLOCKY PAPRIKÁK			
BELLADONNA		HR Tm:0	160-200 g
BONTEMPI		HR Tm:0-2	160-180 g
JUMILLA		HR Tm:0 IR TSWV	200-220 g
MONTE		HR Tm:0-2	200-250 g
RED KNIGHT X3R		HR PVY:0/Xcv:0-3,7,8	220-260 g
SV1211PB		HR Tm:0-3 IR TSWV	210-220 g
UTIEL		HR Tm:0-3 IR TSWV	230-140 g
DOLCE ITALIANO PAPRIKÁK			
WERTA		HR Tm:0-2 IR TSWV	140-160 g
ITALRESS		HR Tm:0-3 IR TSWV	140-160 g

Fajta		Rezisztencia	Átlagos bogyósúly
CORNO DI TORO PAPRIKÁK			
CANAL		HR Tm:0	100-120 g
COACH		HR Tm:0-2	180-200 g
MINERVA		HR Tm:0-2 IR TSWV	150-180 g
ÉDES KOSSZARVÚ PAPRIKÁK			
ARIKANDA		HR Tm:0-2	90-120 g
ETHEM		–	90-100 g
PAPRIKA KÜLÖNLEGESSÉGEK			
ARIADNI (SM 101)		HR Tm:0-2	160-200 g
SV0102PP (SM 102)		HR Tm:0 IR TSWV	120-140 g
CSILIPAPRIKÁK			
FIREFLAME		HR Tm:0-2	18-20 g
STARFLAME		HR Tm:0-2	18-20 g
ÓRIÁS CSERESZNYEPAPRIKA			
CHERRY BOMB		HR Tm:0	28-30 g
PAPRIKA ALANY			
CREONTE		IR Pc/Ma/Mi/Mj	–
CAPSIFORT		HR PVY:0/Tm:0 IR Pc/Ma/Mi/Mj	–

Rezisztencia jelölések	
HR	Nagyfokú ellenálló képesség
IR	Közepes ellenálló képesség
Tm	Dohánymozaik-vírus
Ma/Mi/Mj	Kertészeti gyökérgubacs fonalféreg fajok
Ma	Meloidogyne arenaria
Mi	Meloidogyne incognita
Mj	Meloidogyne javanica
TSWV	Paradicsom bronzfoltosság vírus
PVY	Burgonya Y-vírus
Pc	Paprika Fitoftóra



RECEPT

Papp Zoltán, paprika termékfelelős ajánlásával

Sült Seminis Kápia Paprika

A paprikákat felforrósodott bolgár paprikasütőben (csuskopek) 1-2 percig sülni hagyjuk. A készre sült paprikákat hideg vízbe helyezzük pár percre, a feketére sült héj ezután könnyen leszedhető és a magok eltávolítása is egyszerű.

A sült paprikát máris fogyaszthatjuk, vagy krémet is készíthetünk belőle. Ehhez szükségünk lesz egy darab sült, feldarabolt Seminis padlizsánra és fűszerekre ízlés szerint (általában csupán só és bors). Az alapanyagokat összeturmixolva kiváló krémet kapunk, mely magában, tésztákkal, pékárukkal, illetve hússal egyaránt fenséges párosítás.



Bővebb információért keresse
képviselőinket és partnereinket:

Papp Zoltán • Telefon: +36 20 973 9625 • E-mail: zoltan.papp@monsanto.com

Tőzsér Csaba • Telefon: +36 20 539 2629 • E-mail: csaba.tozser@monsanto.com

Horváth-Zsikó Sándor • Telefon: +36 30 297 7736 • E-mail: sandor.horvath-zsiko@monsanto.com



Monsanto Hungária Kft.

1238 Budapest

Túri István út 1.

Telefon: +36 1 289 3100

Fax: +36 1 289 3131

Vevőszolgálat:

vevoszolgalat@monsanto.com

Tel: +36 1 289 3122

Fax: +36 1 289 3145

www.seminis.hu

VIZSGÁLATI EREDMÉNYEK: A Monsanto, vagy munkavállalói, vagy megbízottai által, akár szóban, akár írásban a fajtákról és teljesítményükről átadott információk jóhiszeműen átadott információk, azonban nem tekintendők a Monsanto által az értékesített fajták teljesítményére és alkalmasságára vonatkozó általános érvényű nyilatkozatnak. Egy növényfajta teljesítménye függ a termesztési körülményektől, a helyi időjárási viszonyoktól és egyéb környezeti körülményektől. Ezen okból a Monsanto semmilyen felelősséget nem vállal a nyújtott információkért.