



RÁBIDA FNM

ESP

ENG



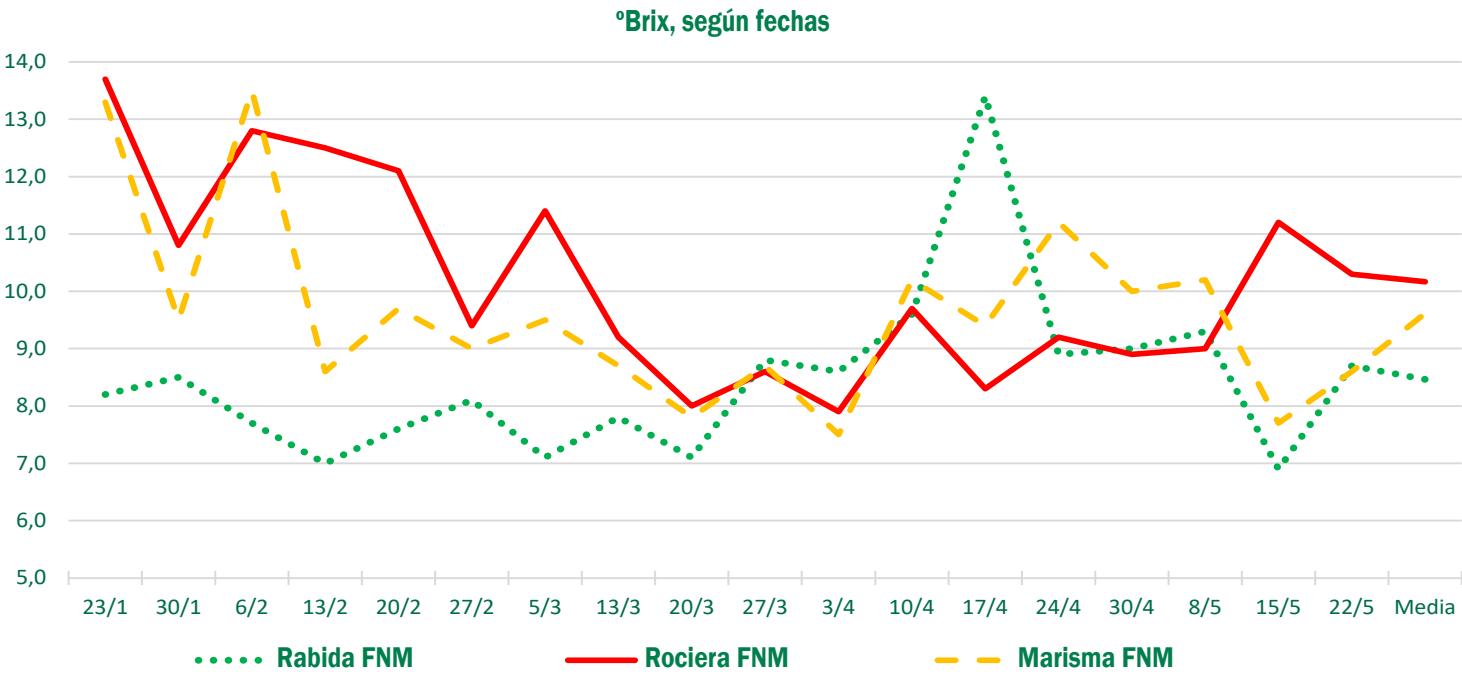
Rabida FNM

Precocidad y aroma

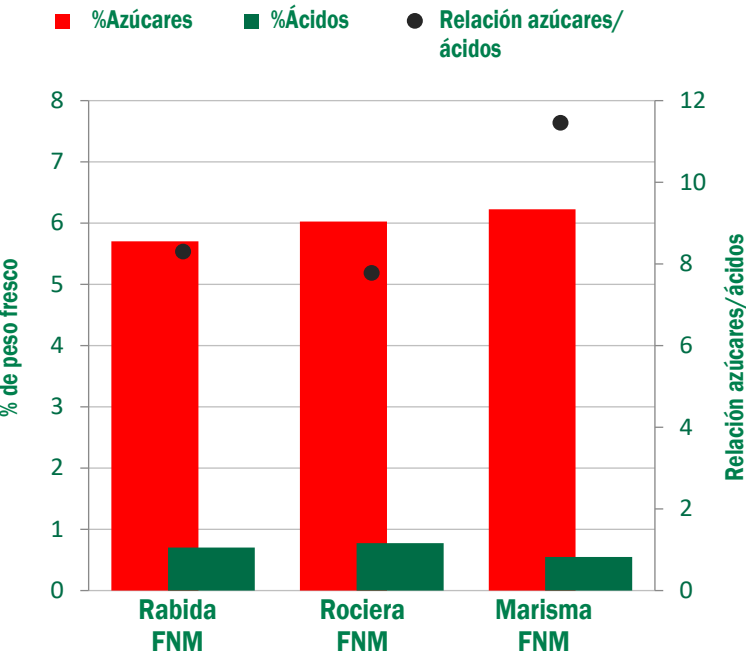
Alta producción Extra temprana - Facilidad de recolección
Color rojo brillante - Aroma intenso



Ficha informativa de calidad



Azúcares-Ácidos



Valoraciones de calidad

	Rabida FNM	Rociera FNM	Marisma FNM
Firmeza medida con penetrómetro	382	391	434
Firmeza al tacto valorado del 1 al 7	5,5	6,4	7,1
Vida útil valorado en nº de días	7,2	7,7	6,7
Aspecto comercial 3 días a 4°C + 2 días T° ambiente valorado del 1 al 7	5,7	5,9	5,7
Sabor valorado del 1 al 7	5,7	6,2	6,3
Color interno según escala CIREF	2,5	2,0	3,7
Color externo según escala CIREF	5,2	4,2	6,0





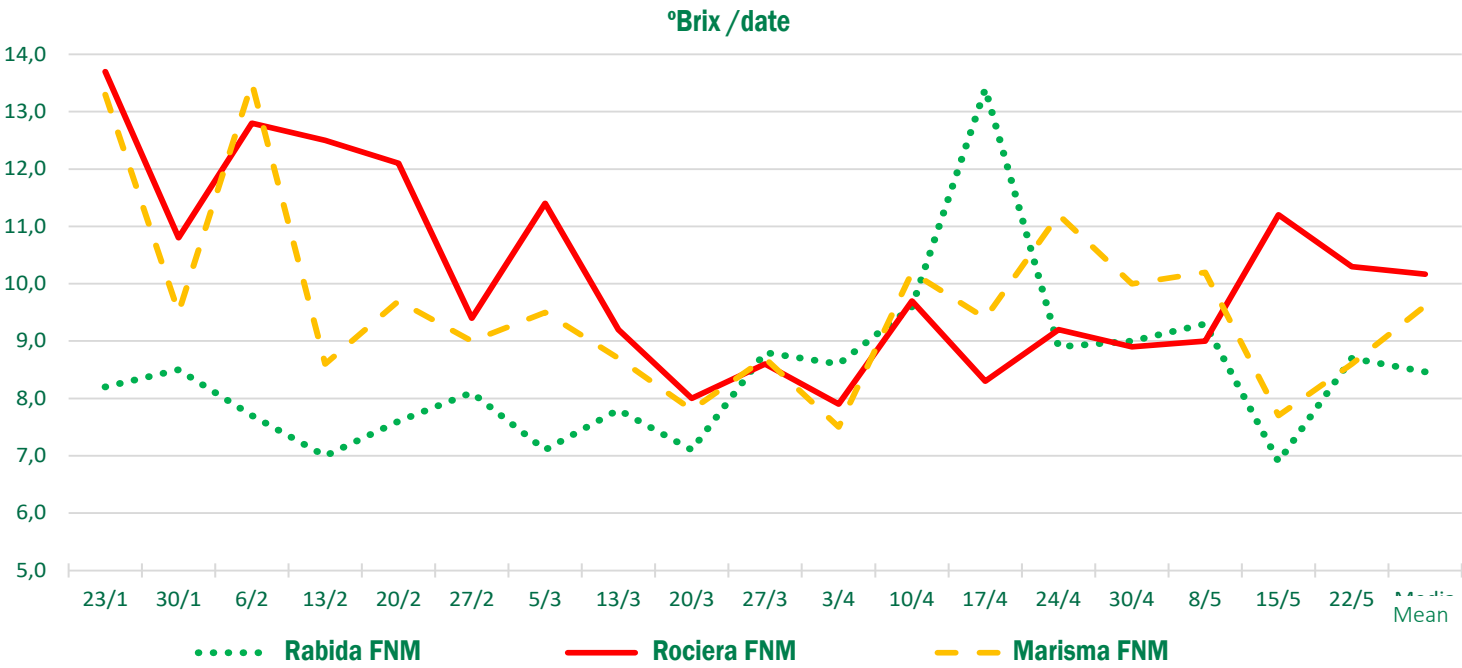
Rabida FNM

Early harvest and aroma

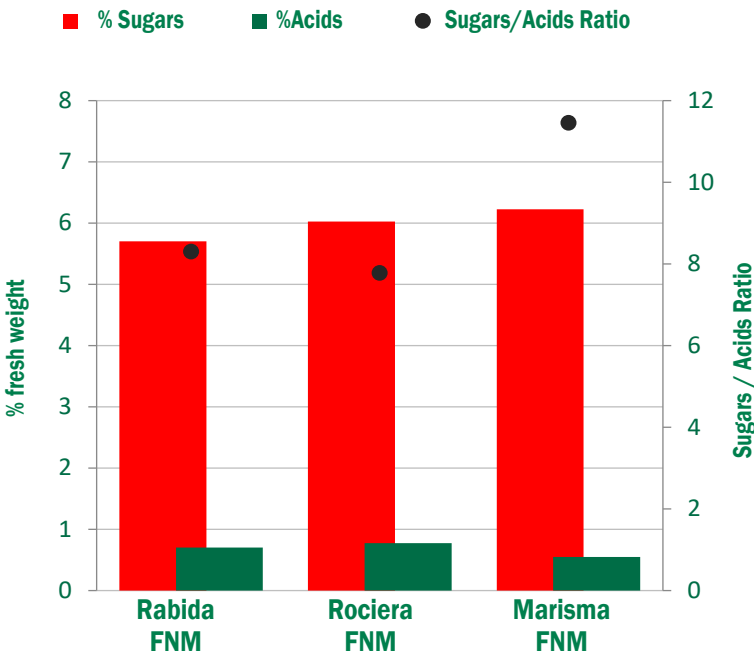
High extra early yield - Very easy to collect
Red-light colour - Intense aroma



Quality fact sheet



Sugars-Acids



Quality parameters

	Rabida FNM	Rociera FNM	Marisma FNM
Firmness measured with dynamometer	382	391	434
Subjetive firmness 1 to 7 scale	5,5	6,4	7,1
Shelf life number of days	7,2	7,7	6,7
Commercial appearance 3 days 4°C +2 days room T ^a 1 to 7 scale	5,7	5,9	5,7
Flavour 1 to 7 scale	5,7	6,2	6,3
Internal colour CIREF code	2,5	2,0	3,7
External colour CIREF code	5,2	4,2	6,0

