



VOLTZ
S E E D S

MICRO BROTOS

HORTALIZAS
AROMÁTICOS
BRASSICAS
HOJAS
FLORES

CONTÁCTENOS



www.voltz-maraichage.es

RESUMEN

HORTALIZAS

Remolacha	5
Pepino	5
Maíz dulce	5
Puerro	5
Guisante maple leaf	5
Guisante affila	5

AROMÁTICOS

Albahaca de hoja ancha	6
Albahaca limón	6
Albahaca tailandesa	6
Albahaca púrpura	6
Eneldo	7
Cilantro	7
Perifollo	7
Levístico	7
Perejil	7

BASSICAS

Col brócoli	8
Col kale	8
Col roja	8
Komatsuna	8
Mizuna roja	8
Mizuna verde	8
Rábano verde	9
Rábano rosa	9
Rábano sango	9
Mostaza verde	9
Mostaza roja	9

HOJAS

Berro	10
Alfalfa	10
Alazán (acedera)	10
Rúcula	10

FLORES

Amaranto	11
Boraja	11
Girasol	11
Capuchina verde	11
Capuchina roja	11

INTRODUCCIÓN



VARIEDADES CUIDADOSAMENTE SELECCIONADAS

Todas las variedades que ofrecemos en nuestra gama de microbrotes ya han sido cultivadas internamente, en nuestro laboratorio de Brain-sur-l'Authion. Las sembramos en sustrato y luego las colocamos en un fitotrón, una cámara que nos permite controlar parámetros ambientales como la temperatura, la humedad y la duración del ciclo día/noche. De este modo, todas nuestras variedades se prueban y se comparan en condiciones estrictamente idénticas.

Estas pruebas nos permiten controlar características esenciales para las variedades destinadas al cultivo de microbrotes, como la homogeneidad en color y forma, la duración del ciclo de cultivo, ¡pero también el sabor! Todo ello para poder ofrecerle siempre variedades de la mejor calidad posible.

CALIDAD DE LAS SEMILLAS CONTROLADA

La calidad y la trazabilidad de nuestras semillas están en el centro de nuestro trabajo. Hemos seleccionado para usted semillas especialmente destinadas al cultivo de microbrotes, las cuales se someten a análisis bacteriológicos. Insistimos en que las semillas de esta gama que comercializamos están destinadas únicamente a la producción de microbrotes. Nuestros proveedores son rigurosamente seleccionados en función de su capacidad para cumplir con nuestros requisitos de calidad.

Así, todos los lotes de semillas recibidos son analizados, en particular para verificar la ausencia de patógenos alimentarios (*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp). La capacidad de germinación y las pruebas de pureza específica también son realizadas tanto por los proveedores como por nuestro departamento de calidad interno (laboratorio en nuestras propias instalaciones de almacenamiento y logística, cerca de Angers, Francia). Este trabajo se complementa con análisis en laboratorios acreditados.

Nuestras semillas se reciben y acondicionan en nuestras instalaciones de manera que se evite cualquier riesgo de contaminación interna, de conformidad con nuestro procedimiento de gestión de microbrotes.

Los resultados de los análisis se verifican posteriormente con el fin de validar la conformidad y autorizar la comercialización del lote de semillas. Además, se conserva en nuestro sitio una muestra testigo de cada lote de semillas.

Nuestras semillas de microbrotes se acondicionan en un puesto de trabajo dedicado y en envases herméticos. Estas semillas se almacenan en condiciones de temperatura y humedad controladas y supervisadas.

Por último, nuestro sistema seguro de escaneo de códigos de barras nos permite garantizar una trazabilidad total de nuestros productos desde la recepción hasta la entrega.



CONSEJOS DE CULTIVO



Para algunas variedades, las semillas pueden sumergirse previamente en agua con el fin de acelerar la germinación y asegurar que sea uniforme.

La densidad de siembra varía según los métodos de cultivo y las preferencias de los productores. Los microbrotes se cultivan la mayor parte del tiempo en interiores: las semillas se siembran sobre tapetes de cultivo (algodón, cáñamo, papel reciclado, etc.) en sistemas hidropónicos. También pueden cultivarse directamente en tierra o sobre sustratos como turba, fibra de coco, vermiculita y compost, en caso necesario.

Después de la siembra, el sustrato no debe secarse, ya que esto podría retrasar o incluso bloquear la germinación de las semillas. Después de 7 a 21 días, los microbrotes pueden cosecharse. Si se han cultivado en bandejas, en ocasiones se comercializan directamente en ellas; también pueden cortarse al ras de las raíces para su presentación en bandejas o manojos.

Los productores de microbrotes deben prestar especial atención a la higiene y al cumplimiento de las normas sanitarias. El ciclo de cultivo es muy corto y las condiciones de humedad y siembra son muy favorables al desarrollo de hongos o bacterias. Por ello, el material, que generalmente es reutilizable, debe limpiarse de manera rigurosa. Se requiere una buena iluminación y ventilación, aunque la inversión inicial no es muy elevada.

Dado que cada sistema de producción es único, se recomienda una fase de ensayos antes de iniciar la producción comercial.



VERDURAS



Remolacha

Beta vulgaris

Ciclo* : 15 d

A
Añade color a tu plato con los tallos rojos brillantes de la remolacha. Sabor dulce y terroso.



Pepino

Cucumis sativus

Ciclo* : 7 d

Aporta un toque refrescante sin amargar con los microbrotes de pepino. Fáciles de cultivar, tienen tallos y hojas verde oscuro y gruesos.



Maíz dulce

Zea mays

Ciclo* : 10 d

Sabor dulce delicioso del maíz dulce. Puede ser fuerte si se deja crecer demasiado.



Puerro

Allium ampeloprasum

Ciclo* : 15 d

Brotes verde claro muy decorativos coronados por sus semillas negras. Excelente condimento para muchas recetas con su agradable sabor a cebolla.



Guisante Maple leaf

Pisum sativum

Ciclo* : 14 d

Tipo de guisante hoja de arce, compacto y sin zarcillos. Este tipo tiene el sabor a guisante más intenso.



Guisante Affila

Pisum sativum

Ciclo* : 13 d

Tipo de guisante Affila, produce brotes largos con muchos zarcillos. Sabor dulce a guisante.

AROMÁTICOS



Albahaca de hoja ancha

Ocimum basilicum
Ciclo*: 20 d

Explosión de sabor con albahaca verde. Todo el sabor de la albahaca concentrado en los brotes verdes brillantes.



Albahaca limón

Ocimum basilicum
Ciclo*: 18 d

Sabor fuerte a albahaca con un toque de limón al final. Brotes verdes brillantes muy atractivos.



Albahaca tailandesa

Ocimum basilicum
Ciclo*: 20 d

Brotes verdes con un sabor complejo a albahaca y anís. Una opción de primera clase para cocineros expertos.



Albahaca púrpura

Ocimum basilicum
Ciclo*: 20 d

Con sus tallos y hojas rojo oscuro, los microbrotes de albahaca roja aportan color a tu plato. Sabor fuerte a albahaca, muy fragante.



*Ciclo dado a título indicativo para un cultivo a 20 °C



Eneldo

Anethum graveolens

Ciclo*: 10 d

Con sus brotes finos y sabrosos, los microbrotes de eneldo aportan un toque elegante a tus platos.



Cilantro

Coriandrum sativum

Ciclo*: 16 d

Tallos verdes brillantes y finos con una bonita primera hoja dentada. Sabor fuerte a cila.



Perifollo

Anthriscus cerefolium

Ciclo*: 14 d

Añade un toque de delicadeza con los microbrotes de perifollo. Brotes verdes finos con una primera hoja dentada muy atractiva.



Apio de Montaña

Levisticum officinale

Ciclo*: 20 d

Añade umami a tus sabores con levístico, también llamada "hierba Maggi". Verde brillante con tallos finos que lo hacen muy atractivo.



Perejil

Petroselinum crispum

Ciclo*: 17 d

Añade un toque de elegancia con microbrotes de perejil. Espera a que aparezca la primera hoja dentada para obtener un bonito efecto visual.



BRASSICAS



Col brócoli

Brassica oleracea

Ciclo* : 8 d

Microbrotes muy uniformes y fáciles de cultivar, con un bonito color verde. Sabor dulce a brócoli.



Col kale

Brassica oleracea

Ciclo* : 8 d

Brotes muy uniformes, con tallos beige y hojas verde oscuro. Sabor dulce a col con un toque a nuez.



Col roja

Brassica oleracea

Ciclo* : 8 d

Apariencia muy atractiva, con tallos rosados uniformes y hojas verdes. Sabor dulce a col.



Komatsuna

Brassica rapa var. perviridis

Ciclo* : 8 d

Añade una variación de color con Komatsuna. Brotes que van del verde brillante al rojo intenso. Fácil de cultivar, con sabor dulce a col.



Mizuna roja

Brassica rapa japonica

Ciclo* : 8 d

Fácil de cultivar, la mizuna roja tiene tallos blancos y hojas que van del verde oscuro al púrpura. Sabor picante parecido a la mostaza.



Mizuna verde

Brassica rapa japonica

Ciclo* : 8 d

Microbrotes fáciles de cultivar y uniformes. La mizuna verde tiene un sabor picante parecido a la mostaza, con tallos blancos y hojas verdes brillantes.



Rábano verde

Raphanus sativus

Ciclo*: 7 d

Fácil de cultivar, el rábano verde tiene una textura crujiente con un agradable sabor picante a rábano.



Rábano rosa

Raphanus sativus

Ciclo* : 7 d

Fácil de cultivar, con tallos rosados muy atractivos y uniformes. Textura crujiente y sabor picante a rábano.



Rábano Sango

Raphanus sativus

Ciclo*: 7 d

Añade color a tu plato con el rábano Sango, sorprendentes microbrotes con tallos rosados brillantes y hojas púrpuras oscuras.



Mostaza verde

Sinapis alba

Ciclo*: 10 d

Dale un toque picante a tus platos con mostaza verde. Tallo blanco con hojas verdes brillantes.



Mostaza roja

Brassica juncea var. rugosa

Ciclo*: 10 d

Los microbrotes de mostaza roja tienen un sabor picante que alegrará tu plato. Hojas rojas oscuras muy uniformes sobre un tallo blanco.



*Ciclo dado a título indicativo para un cultivo a 20 °C

HOJAS



Berro

Nasturtium officinale

Ciclo*: 8 d

Con sus hojas trilobuladas, este berro tiene un aspecto muy atractivo. Fácil de cultivar y uniforme, aporta un sabor picante y refrescante.



Alfalfa

Medicago sativa

Ciclo*: 15 d

La alfalfa o luzerna tiene un primer estadio de hojas muy atractivo, con hojas verdes redondas y brillantes.



Alazán (acedera)

Rumex acetosa

Ciclo*: 20 d

La acedera tiene un aspecto único con sus hojas verdes brillantes con nervaduras rojas. Sabor ácido interesante.



Rúcula

Eruca sativa

Ciclo*: 10 d

Rápidos y fáciles de cultivar, los microbrotes de rúcula son uniformes y de color verde brillante de tallo a hojas.



*Ciclo dado a título indicativo para un cultivo a 20 °C

FLORES



Amaranto

Amaranthus oleraceus

Ciclo* : 10 d

El intenso color rojo del amaranto lo convierte en una decoración ideal para platos gourmet. Muy uniforme y fácil de cultivar, el amaranto es imprescindible.



Boraja

Borago officinalis

Ciclo* : 10 d

Los microbrotes de borraja tienen tallos y hojas gruesas, lo que les da una textura crujiente y un sabor refrescante. Perfectos para la venta como hojas cortadas.



Girasol

Helianthus annuus

Ciclo* : 8 d

Los microbrotes de girasol tienen tallos y hojas gruesas que les dan una textura crujiente. Perfectos para la venta como hojas cortadas.



Capuchina verde

Tropaeolum majus

Ciclo* : 10 d

Capuchina de ciclo corto con hojas verdes grandes. Sabor picante único.

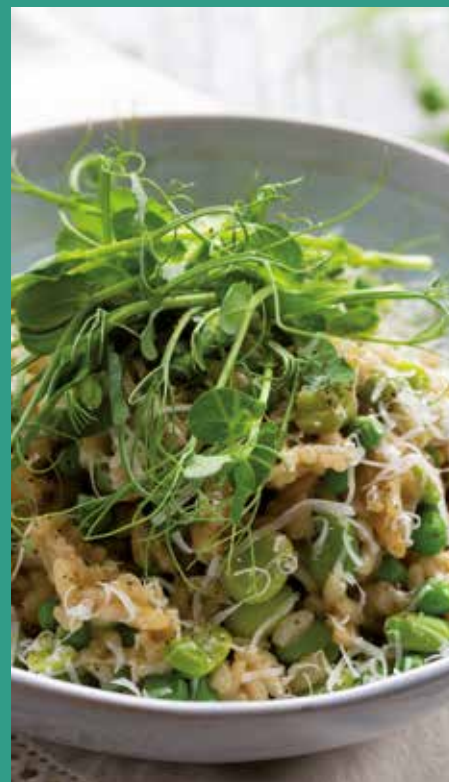


Capuchina roja

Tropaeolum majus

Ciclo* : 12 d

Capuchina compacta con tallo rosa y hojas verde-azuladas. Sabor picante único.



*Ciclo dado a título indicativo para un cultivo a 20 °C

UN EQUIPO TÉCNICO COMERCIAL Y DE DESARROLLO A SU DISPOSICIÓN

SU INTERLOCUTOR PRIVILEGIADO

1

Alex Sánchez Orozco
Manager España y Portugal



+34 669 226 161
asanchez@grainesvoltz.com

2

Ignacio López Sánchez
Agente Técnico Comercial Centro-Norte España



+34 699 759 252
ignaciolopez.semillas@gmail.com

DIRECCIÓN COMMERCIAL



Pascal Chrétien
Director General
Tel. +33 (0)6 10 45 78 39
pchretien@grainesvoltz.com

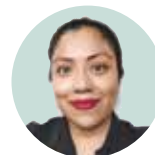


Solène Voltz
Responsable Comercio Internacional
Tel. +33 (0)6 25 29 21 77
solenevoltz@grainesvoltz.com



ATENCIÓN AL CLIENTE

Katia Luna Paez
Oficina central / Centro logístico



+33 (0)2 41 54 57 18
klunapaez@grainesvoltz.com

DESARROLLO



Alicia Dufour
Directora de I+D
Responsable Desarrollo (I+D),
Verduras y hortalizas de raíz
Tel. +33 (0)6 20 36 77 77
adufour@grainesvoltz.com



Christophe Moulin
Responsable desarrollo (I+D),
Hortalizas de hoja
Tel. +33 (0)6 28 94 70 78
cmoulin@grainesvoltz.com

CENTRO LOGÍSTICO



17, rue Lavoisier - Z.A. La Perrière
BRAIN-SUR-L'AUTHION
49800 LOIRE-AUTHION - Francia
+ 33 (0)2 41 54 57 00

OFICINA CENTRAL



1, rue Edouard Branly
68000 COLMAR - Francia
+ 33 (0)3 89 24 42 22

© Copyright 2025, Graines VOLTZ. Todos los derechos reservados.

Cualquier reproducción, total o parcial, por cualquier medio, de esta documentación está estrictamente prohibida sin nuestro permiso por escrito.
Graines VOLTZ - 1 Rue Edouard Branly F 68000 COLMAR

RCS Colmar B 333 822 245 - SIRET 333 822 245 00069 - S.A. con un capital de 1480 265 Euros - Código APE 4622Z - Número de identificación IVA: FR 44 333 822 245