



**VOLTZ**  
S E E D S

# MICRO BROTRES

---

HORTALIZAS  
AROMÁTICOS  
BRASSICAS  
HOJAS  
FLORES

---

CONTÁCTENOS



[www.voltz-maraichage.es](http://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

## BRASSICAS

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

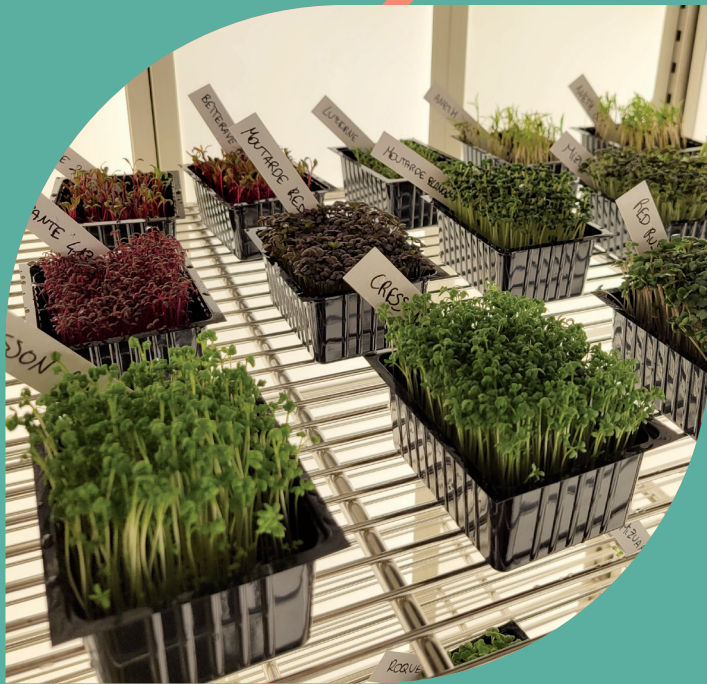
## HOJAS

Berro	10
Alfalfa	10
Alazán (acedera)	10
Rúcula	10

## FLORES

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

# INTRODUCCIÓN



## VARIETADES 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 amargor 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

Brotos 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

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



## Col kale

*Brassica oleracea*

Ciclo\* : 8 d

Brotos 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. Brotos 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

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

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



## 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.



# 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@grainsevoltz.com

2

**Ignacio López Sánchez**  
Agente Técnico Comercial Centro-Norte España



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

## DIRECCIÓN COMMERCIAL



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



## ATENCIÓN AL CLIENTE

**Katia Luna Paez**  
Oficina central / Centro logístico



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



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