

# CONTADINO – PLANTINES



341 6913180 | 341 3642678



Nº	NOMBRE	FOTO	PRECIO
1	MAÍZ (Arco Iris) Se caracteriza por sus granos de colores vibrantes y translúcidos que forman un patrón similar a un arco iris en la mazorca.		
2	MAÍZ (Sangre de Cristo) Se caracteriza por su color crema con líneas rojas. Se emplea para proteger a los niños de los malos espíritus.		
3	CHERRY (Rojo) Es una variedad de tomate Cherry, con forma bien redonda. De apariencia similar a una cereza.		
4	CHERRY (Pera Rojo) Tiene un sabor dulce, una textura agradable y se caracteriza por su jugosa pulpa. Variedad muy productiva.		
5	CHERRY (Pera Amarillo) Esta variedad y su forma particular hace de las ensaladas, platos sabrosos y vistosos. Variedad muy productiva.		
6	CHERRY (Negro) Destacado por su coloración rojo oscuro casi negro y su excepcional productividad. Dulce y sabroso.		
7	CHERRY (Pendolino) Frutos ovalados con una punta distintiva al extremo de la flor, similares al Piennolo del Vesuvio. Perfecto para picadas, ensaladas o como snack directo.		
8	CHERRY (Artisan Blush Tiger) Piel con rayas color naranja sobre una base amarilla que se intensifican con la maduración, carne jugosa y dulce con un sabor tropical.		
9	CHERRY (Gardener's Delight) Variedad alemana muy popular y apreciada por su excelente sabor, productividad y facilidad de cultivo. Popular entre los jardineros por su fiabilidad y su sabor.		
10	CHERRY (Datterino) Originario de Sicilia y especialmente popular en Italia. Forma de dátil y un sabor dulce. Datterino: dátil pequeño.		

# CONTADINO – PLANTINES



341 6913180 | 341 3642678



Nº	NOMBRE	FOTO	PRECIO
11	<b>CHERRY (Barry Crazy)</b> Pasan de verde a un atractivo color amarillo pálido al madurar. Algunos también pueden presentar un patrón jaspeado en tonos rojo y naranja.		
12	<b>CHERRY (Sueco)</b> Es uno de los tomates más dulces del mundo, con un sabor tropical delicioso. Tiene una apariencia naranja-dorada que lo hace muy atractivo.		
13	<b>CHERRY (Gold Nugget)</b> Es una variedad de tomate cherry amarillo muy apreciada por su sabor dulce, su alta productividad y su tamaño compacto. Sabor dulce, suave y jugoso.		
14	<b>CHERRY (Bumble Bee)</b> El fruto presenta una mezcla de colores intensos y brillantes, con un patrón de rayas que combina tonos rojos, anaranjados y amarillos tanto en la piel como en la pulpa.		
15	<b>CHERRY (Gold Banana)</b> Es una variedad de tomate alargado y de color amarillo brillante con un sabor suave y baja acidez. Es una variedad originada en 1984 en EEUU.		
16	<b>CHERRY (Limón)</b> Ovalado y terminado en punta, parecido a un limón pequeño. Suelen ser dulces, lo que los hace ideales para ensaladas o como aperitivo. Puede ser cultivado en maceta.		
17	<b>CHERRY (Dwarf 1999)</b> Es una planta robusta y compacta, que alcanza unos 90 cm de altura. Su tamaño es ideal para cultivar en macetas o en espacios pequeños.		
18	<b>CHERRY ROSA (Pink Thai Egg)</b> Originario de Tailandia, conocida por sus frutos pequeños, de forma ovalada, color rosa y de buen sabor.		
19	<b>CHERRY (Dancing Smurfs)</b> Variedad distintiva conocida por su piel de color morado-azulado intenso y su pulpa roja. El color morado se debe a las antocianinas, un antioxidante beneficioso.		
20	<b>CHERRY (Micro Tom - enano)</b> Una de las variedades más pequeñas del mundo. Es ideal para cultivar en espacios reducidos, como macetas, balcones, terrazas o interiores con buena luz.		

# CONTADINO – PLANTINES



341 6913180 | 341 3642678



Nº	NOMBRE	FOTO	PRECIO
21	<b>CHERRY (Marchenfee)</b> Variedad de cherry de origen alemán, conocida por su sabor dulce, su alta producción y sus frutos de colores inusuales. Sabor dulce, similar al de la miel.		
22	<b>CHERRY (Galen's Yellow)</b> Variedad de tomate enano, con follaje arrugado y tallos gruesos, que produce frutos de tipo cereza de color amarillo.		
23	<b>AKUSAY (Repollo Chino)</b> Es un cultivo resistente que se adapta bien a climas templados, tolera heladas ligeras. Se consume cruda, en ensaladas, como cocinada en salteados, guisos o tortillas.		
24	<b>TOMATE (Black Plumb)</b> Es una variedad reliquia rusa conocida por su sabor complejo, que combina toques dulces, ácidos y ahumados.		
25	<b>TOMATE (Bioleft investigación de la UBA)</b> Se recuperó el sabor de los tomates antiguos, que tienen una mayor concentración de compuestos saborizantes y vitamina E.		
26	<b>TOMATE (Blue Beauty)</b> Frutal, de mucho jugo y de aroma a ciruela y tomate verde, lo cual lo convierte en un excelente ingrediente para ensaladas, guisos, salsas, etc.		
27	<b>TOMATE (Potiron Ecarlate)</b> Es una variedad antigua de tomate francés, conocida por sus frutos grandes y distintivos, con forma de calabaza y un intenso color escarlata.		
28	<b>TOMATE (Rey Humberto)</b> Antigua variedad reliquia de Nápoles, Italia. Recibió su nombre en 1878 en honor al rey Umberto I de Saboya, quien fue agasajado con los mejores tomates de la región.		
29	<b>TOMATE (Green Zebra)</b> Piel lisa y brillante que pasa de un verde claro a un tono amarillo dorado, con rayas veteadas de un verde más oscuro. Pulpa jugosa, firme y ligeramente crocante.		
30	<b>TOMATE (Vince Haze)</b> Es una planta robusta de tipo enano, que alcanza entre 1,2 y 1,5 metros de altura. Tiene un follaje rugoso y de hoja de patata. Frutos medianos a grandes.		

# CONTADINO – PLANTINES



341 6913180 | 341 3642678



Nº	NOMBRE	FOTO	PRECIO
31	<b>TOMATE (Taxi)</b> Es una variedad de tomate de color amarillo limón, de tamaño mediano (pelota de béisbol) y de sabor dulce con baja acidez. Produce una cosecha abundante y precoz.		
32	<b>TOMATE (Naranja)</b> Es una variedad de tomate que se distingue por su color vibrante y su sabor típicamente más dulce y menos ácido que el de sus contrapartes rojas.		
33	<b>TOMATE (San Marzano Nano)</b> Similar al San Marzano tradicional, pero de un tamaño mediano a pequeño. Es alargado y cilíndrico, de color rojo vivo y con una punta final característica..		
34	<b>TOMATE (Ramallet)</b> Es una variedad autóctona de las Islas Baleares, España. Es muy apreciado por su larga conservación y su uso tradicional para elaborar el famoso pan con tomate.		
35	<b>TOMATE (Money Maker)</b> Es una variedad de tomate de herencia, conocida por ser prolífica y fácil de cultivar, frutos de tamaño mediano y sabor equilibrado. Reino Unido a principios del siglo XX.		
36	<b>TOMATE (Azoychka)</b> Proviene de Rusia. Es muy productiva, pudiendo llegar a producir entre 40 y 50 tomates por planta durante toda la temporada si las condiciones son favorables.		
37	<b>TOMATE (Florentine Beauty)</b> Variedad de tomate reliquia originaria de Italia, conocida por sus frutos grandes y estriados de un atractivo color amarillo-anaranjado.		
38	<b>TOMATE (Chocolate Rayado)</b> Conocido por su pulpa jugosa y su sabor complejo, con un equilibrio entre dulzor y acidez. Tiene un sabor dulce y aromático con notas terrosas.		
39	<b>TOMATE (Río Grande)</b> Conocido por su resistencia al calor, la sequía y algunas enfermedades. Fruto firme, con forma de perita, apreciados para consumo fresco como para la industria.		
40	<b>TOMATE NORUEGO (Sterling Old Norway)</b> Variedad de tomate reliquia conocida por su gran tamaño, forma de corazón y sabor excepcionalmente dulce. Densa, carnosa y jugosa, con varias cámaras y pocas semillas.		

# CONTADINO - PLANTINES



341 6913180 | 341 3642678



Nº	NOMBRE	FOTO	PRECIO
41	<b>TOMATE (Kellogg's Breakfast)</b> Frutos grandes, con forma de filete de ternera, y pueden pesar entre 450 gr a 1 kg. Piel delgada y una pulpa carnosa de color naranja brillante con pocas semillas.		
42	<b>TOMATE (Costoluto)</b> Variedad tradicional italiana, conocida por sus frutos grandes, carnosos y distintivamente acanalados o lobulados.		
43	<b>TOMATE (Gold Banana)</b> Popular variedad de tomate de tipo determinado (arbustivo), conocido por sus frutos alargados de color amarillo brillante con un sabor suave y afrutado.		
44	<b>ZAPALLO (Plomo)</b> Clásico muy conocido y amado en Argentina, utilizado en sopas, pucheros, o tartas. Los frutos son grandes y achatados.		
45	<b>ZAPALLITO (de Tronco)</b> Alimento saludable y nutritivo. Se consume cuando está inmaduro y con la cáscara tierna, buena fuente de vitaminas A, C, E y del complejo B.		
46	<b>CALABAZA MALLORQUINA (Vasca)</b> Variedad tradicional muy apreciada en las Islas Baleares y otras zonas de España por su excelente calidad culinaria. Frutos grandes, pulpa sabrosa, dulce y abundante.		
47	<b>ZAPALLO (PRINCESA)</b> Es un tipo de zapallo (calabaza) muy apreciado en Argentina por su sabor excepcionalmente dulce y su llamativo color naranja.		
48	<b>TARE (Puerro Chino)</b> Hojas finas y en forma de cinta, con un sabor suave a ajo y cebolla, con usos culinarios en la cocina oriental, y para consumir en crudo.		
49	<b>CANARIO ROJO (Dipliptera squarrosa)</b> Es una hierba perenne y nativa de Sudamérica, apreciada en jardinería por su prolongada y atractiva floración, que atrae a polinizadores como colibríes y mariposas.		
50	<b>LOMBRICES CALIFORNIANAS (Núcleo x 100)</b> Lombriz más utilizada en el vermicompostaje debido a su eficiencia para descomponer la materia orgánica y producir humus de alta calidad. Produce excelente abono orgánico.		

# CONTADINO – PLANTINES



341 6913180 | 341 3642678



Nº	NOMBRE	FOTO	PRECIO
51	<b>AJÍ (Cayena Rojo)</b> Originario de América Central y del Sur, Se caracteriza por su sabor intenso y picante. Se utiliza tanto fresco como deshidratado y molido en polvo para condimentar una variedad de platos en cocinas de todo el mundo.		
52	<b>AJÍ (Cayena Naranja)</b> Originario de América Central y del Sur, Se caracteriza por su sabor intenso y picante. Se utiliza tanto fresco como deshidratado y molido en polvo para condimentar una variedad de platos en cocinas de todo el mundo.		
53	<b>AJÍ (Jalapeño Rojo)</b> Es firme, aromático, de buen sabor y de aspecto atractivo, por lo cual tiene muy buena aceptación en los mercados del mundo.		
54	<b>AJÍ (Corona de Obispo)</b> Es un ají de forma distintiva, similar a una corona o campana, originario de Perú y Bolivia. Tiene un sabor afrutado y dulce, sobre todo cuando está maduro, con un nivel de picante que va de leve a moderado.		
55	<b>AJÍ (Dulce)</b> Pimiento pequeño con un sabor dulce, afrutado y un toque muy suave de picor. Se utiliza como condimento en diversas cocinas de Sudamérica y el Caribe. Es común en encurtidos de vinagre.		
56	<b>PIMENTO (Mini Amarillo)</b> Tienen un sabor más suave que los pimientos verdes y no son tan dulces como los rojos. Son una buena fuente de vitaminas C y A, potasio, ácido fólico y fibra. Contienen antioxidantes y fortalecen el sistema inmunológico.		
57	<b>PIMENTO (Mini Rojo) Bolivia</b> Son una variedad de pimientos pequeños y coloridos con un sabor notablemente dulce y una textura crujiente. No son picantes, ya que carecen de capsaicina, el compuesto que produce el picor en otras variedades.		
58	<b>GIRASOL (Big Smile)</b> Es una planta anual herbácea, conocida por sus grandes flores de color amarillo intenso que giran para seguir la trayectoria del sol, un fenómeno llamado heliotropismo.		
59	<b>ACHOJCHA (CAIGUA)</b> Trepadora andina, el fruto, de cáscara verde, forma alargada, crudo en ensaladas, cocido en guisos o relleno. Su sabor similar al del pepino y el pimiento dulce.		

# CONTADINO - PLANTINES



341 6913180 | 341 3642678



Nº	NOMBRE	FOTO	PRECIO
60	<b>COPETE (Clavel de moro)</b> Conocida por su vibrante colorido y su capacidad para atraer a polinizadores. Uso medicinal en tés e infusiones.		
61			
62			
63			
64			
65			
66			
67			