



HORTALIZA (NOMBRE)	EN	FE	MA	AB	MY	JN	JL	AG	SE	OC	NO	DI
Acelga*	X	X	X	X	1/2	1/2			1/2	X	X	X
Achicoria	X	X	X	X	X							X
Ajo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Alcachofa*	X	X	X	1/2	1/2				1/2	1/2	X	X
Apio	X	X	X	X	1/2				1/2	1/2	X	X
Berenjena	X	X	X	X	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X	X
Berza	X	X	X									X
Berro	X	X	X	X	1/2	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X
Borraja**	X	X	X								X	X
Brécol	X	X	X	X	X	X	1/2	1/2	1/2	1/2	X	X
Calabacín	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X	1/2	1/2	1/2
Calabaza	X	X	1/2	X	X	X	X	X	X	X	X	1/2
Cardo *	X	X									X	X
Cebolla	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Col De Bruselas**	X									X	X	X
Coliflor***	X	X	X	X	1/2	1/2			1/2	1/2	X	X
Endivia	X	X	X	X					X	X	X	X
Escarola	X	X	X									X
Espárragos*				X	X							
Espárragos Trigueros ***	X	X	X								X	X
Espinacas ***	X	X	X	X	X	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X
Guisantes***		X	X	X	X					1/2	X	X
Haba***		X	X	1/2								1/2
Hinojo	X	X	X	X	X					X	X	X
Judía Verde***	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X	1/2	1/2	1/2	X	X
Lechuga	X	X	X	X	X	X	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	X
Lombarda	X	X	X	1/2	1/2			1/2	1/2	X	X	X
Nabo	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pepino	1/2	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X	X	X	1/2	1/2
Pimiento	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X	X	X	1/2
Puerro	X	X	X	X	X	1/2			X	X	X	X
Rábano	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Remolacha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Repollo	X	X	X	X	X				X	X	X	X
Tomate	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X	1/2	1/2	1/2
Zanahoria	X	1/2	1/2	1/2	X	X	X	X	X	X	X	X

* (Resto Del Año Puede Encontrarse En Conserva)

** (Resto Del Año Puede Encontrarse Congelado).

*** (Resto Del Año Puede Encontrarse Congelado O En Conserva).

X: Temporada Óptima.

1/2: Recolección Temprana O Tardía O De Invernadero.



SETA U HONGO (NOMBRE)	EN	FE	MA	AB	MY	JN	JL	AG	SE	OC	NO	DI
REBOZUELO						½	½	½	½	X	X	
PERRECHICO			½	X	X	X	½					
ANGULA DE MONTE	½								½	X	X	X
TROMPETA DE LOS MUERTOS									X	X	X	½
LLANEGA										X	X	½
LENGUA DE VACA	X							X	X	X	X	X
NÍSCALO									½	X	X	X
SETA DE PEZÓN / PIE AZUL	½									X	X	X
SENDERUELA				½	X	X	½	½	X	X		
COLMENILLA			X	X	X							
SETA DE CARDO			X	X						X	X	X
NEGRILLA	½									X	X	X
TUBER MELANOSPORUM	X	X	X									X
SETA DE CHOPO					½	½	½	X	X	X	X	½
BOLETUS EDUILIS								½	X	X	X	
BOLETUS PINÍCOLA					X	X			X	X	X	
BOLETUS AEREUS							X	X	X	X		
AMANITA CESAREA							½	½	X	X	½	
CHAMPIÑÓN (CULTIVADO)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CHAMPIÑÓN SILVESTRE									½	X	X	

X: Temporada Óptima.

½: Recolección Temprana O Tardía O De Invernadero.

Época de recolección o comercialización de la patata.

Destacan tres variedades principales:

- a. **Patatas muy tempranas y tempranas:** la temporada abarca desde finales de marzo hasta mediados de junio. La piel es blanca y fina, son pequeñas, prietas, tienen bastante agua, son dulzonas, perecederas y son ideales para cocer.
- b. **Semi tempranas o semi tardías:** cuya temporada abarca desde mediados de junio a mediados de septiembre. Son de mayor tamaño que las anteriores (pues tienen más tiempo para desarrollarse), son menos perecederas y se utilizan para freír (deben ser compactas y con maduración tardía, que no tengan mucho contenido en agua) y para cocer. Son versátiles puesto que su contenido en almidón-agua está en un 50%.
- c. **Tardías:** desde mediados de septiembre hasta mediados de enero. Tienen gran durabilidad, puesto que la piel es muy gruesa y gracias a la conservación frigorífica de las últimas siembras, hace que tengamos patatas durante todo el año. Son patatas duras, amarillentas, feculosas (con un alto contenido en almidón), que le convierten en ideales para asar, cocer y para elaborar purés, pero no para freír.

