

**PEPERONE
TOPEPO ROSSO
E GIALLO**

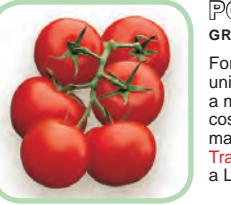
Frutti a forma di pomodoro, costoluto, di colore verde che a maturazione diventano rossi, polpa spessa, dolce; di medio sviluppo.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**POMODORO
DATTERINO**

Varietà rustica che si può coltivare sia in serra che in pieno campo. Bacche da 50 g di colore rosso vivo, disposte a grappoli, dal gusto e dal profumo eccellenti.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**PISELLO**

Il pisello ha un apparato radicale fittonante e un fusto esile, di altezza variabile tra i 50 e i 200 centimetri. Il suo portamento è rampicante e necessita di sostegni.
Trapianto: da Ottobre a Maggio

**POMODORO
GRAPPOLO**

Forma tonda - sferica, unicolore, rosso brillante a maturazione. Grappolo costituito da 6-8 frutti a maturazione uniforme.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**POMODORO
A PERO**

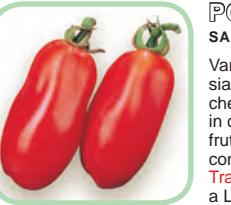
Frutto molto polposo, pochissimi semi. Ottimo per le insalate, ma anche da sugo in quanto è di sapore molto dolce.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**POMODORO
OVALE**

E' molto polposo, povero d'acqua, ha il sapore gradevolmente dolce. Ideale per i salsi ma ottimo anche da fresco per la consistenza dura del frutto.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**POMODORO
CILIEGINO**

Grappoli attraenti a spina di pesce con frutti regolari, tondi, consistenti e dolci. Peso medio 20/30 gr. Ottimo fresco nelle insalate, eccellente nei sughi.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**POMODORO
SAN MARZANO**

Varietà che si adatta sia per il consumo fresco che per la trasformazione in concentrati e succhi. I frutti sono grossi e molto consistenti.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**POMODORO
CUOR DI BUE**

Il frutto diviene molto grosso mantenendo una forma espansa a cuore. La buccia diviene di colore rosso-rosato.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**POMODORO
TONDO LISCIO**

Varietà rustica che si sviluppa bene anche in condizioni difficili. Il frutto, che ha forma globosa e grossa, resiste bene alla spaccatura.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**POMODORO
DETERMINATO TONDO,
OVALE E SAN MARZANO**

Va coltivato senza tutori e senza effettuare le scacchiature. Frutti sodi adatti sia per il consumo fresco che per la produzione di salsa.
Trapianto: da Marzo a Luglio

**PORRO**

Stelo grosso, di media lunghezza, con piccolo rigonfiamento alla base, fogliame di colore verde scuro, a portamento eretto. Resistente ai geli.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PREZZEMOLO**

Varietà rustica che si può coltivare sia in serra che in pieno campo. Bacche da 50 g di colore rosso vivo, disposte a grappoli, dal gusto e dal profumo eccellenti.
Trapianto: da Marzo a Ottobre

**RADICCHIO
LUNGO DI TREVISO**

Grumolo eretto auto serrente, di forma ellittica, alto 22-25 cm. Fogliame interno rosso vivo con nervatura principale ampia quasi bianca.
Trapianto: da Agosto a Settembre

**RADICCHIO
TONDO DI CHIOGGIA**

Selezione speciale della rossa di Verona, a foglie formanti una palla dura e consistente. Pregiatissima. Si consuma in insalata.
Trapianto: da Agosto a Settembre

**RADICCHIO
VARIEGATO
DI CASTELFRANCO**

Varietà a foglie rotondeggianti disposte a rosetta; sottoposte a forzatura invernale assumono macchie e screziature gialle e rosse.
Trapianto: da Agosto a Settembre

**RUCOLA
SELVATICA**

E' una pianta erbacea perenne. Molto diffusa in tutte le regioni d'Italia; comune nei luoghi ruderali ed inculti; predilige i terreni calcarei.
Trapianto: da Febbraio a Ottobre

**PEPERONCINO
FATALI**

Le sue origini si fondano in centro Africa. Il suo sapore si distingue per le note acide di agrumi e frutta esotica, unico ed apprezzato dai veri amanti del peperoncino.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
HABANERO ROSSO,
CHOCOLATE, ORANGE,
BIANCO E ROSA**

Il nome habanero deriva dal nome della capitale cubana La Habana. Molto piccante, con la sua colorazione rossa e dal suo gusto unico.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
JALAPENO**

Originaria del Messico. Varietà molto piccante, con frutti cilindrici, ottimo sapore. Adatti per l'imbottitura e le salse fresche.
Trapianto: da Aprile a Giugno

**PEPERONCINO
SALTILLO**

I frutti sono di colore verde-rosso, a forma di cornetto, lunghi 2,5/4 cm e raggruppati in ciuffi. Si consiglia il consumo sia fresco che essiccato.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
TABASCO**

Pianta che produce abbondantemente frutti lunghi circa 4 cm, simile all'habanero. Color rosso brillante a maturazione piena, piccantisimo. Notoriamente utilizzata per produrre l'omonima salsa Tabasco.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
THAI DRAGON**

Varietà di peperoncino piccante molto diffusa in Asia. I frutti sono lunghi dai 5 ai 10 cm, di colore verde inizialmente, e raggiungono un rosso intenso.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
NAGA MORICH
E BHUT JOLOKIA**

Super piccante dal color rosso acceso, originario del Bangladesh. La sua piccantezza è straordinariamente elevata.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
PASILLA BAJIO**

Fonda le sue origini in Messico, ha un grado di piccantezza che è molto delicato quasi assente.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
TRINIDAD SCORPION**

Originario del distretto di Moruga in Trinidad e Tobago. La sua piccantezza è così pericolosamente alta che l'assaggio, dovrebbe essere fatto con estrema cautela.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
PETER PEPPER RED**

I suoi frutti maturano dal verde al rosso e possono essere consumati freschi o saltati. Peperoncino raro. Piccantezza media dal sapore dolce e abbastanza piccante quando rosso.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
YUCATAN**

Originario dell'omonimo stato messicano. Si tratta di un peperoncino habanero intensamente piccante e particolarmente gustoso.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
JALAPENO**

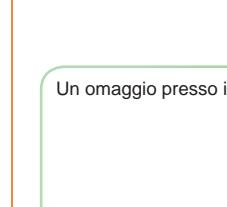
Originaria del Messico. Varietà molto piccante, con frutti cilindrici, ottimo sapore. Adatti per l'imbottitura e le salse fresche.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
JAMAICAN ROSSO
E ARANCIO**

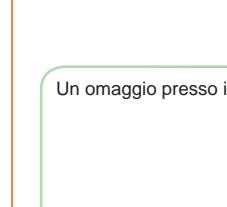
Varietà di frutti lunghi circa 4 cm, simile all'habanero. Color rosso brillante a maturazione piena, piccantisimo. Notoriamente utilizzata per produrre l'omonima salsa Tabasco.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
NAGA MORICH
E BHUT JOLOKIA**

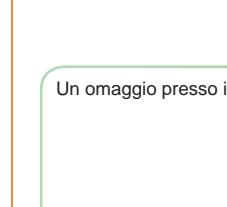
Super piccante dal color rosso acceso, originario del Bangladesh. La sua piccantezza è straordinariamente elevata.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
PASILLA BAJIO**

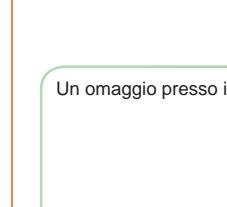
Fonda le sue origini in Messico, ha un grado di piccantezza che è molto delicato quasi assente.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
TRINIDAD SCORPION**

Originario del distretto di Moruga in Trinidad e Tobago. La sua piccantezza è così pericolosamente alta che l'assaggio, dovrebbe essere fatto con estrema cautela.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
PETER PEPPER RED**

I suoi frutti maturano dal verde al rosso e possono essere consumati freschi o saltati. Peperoncino raro. Piccantezza media dal sapore dolce e abbastanza piccante quando rosso.
Trapianto: da Marzo a Giugno



Un omaggio presso il vostro riveditore di fiducia:

**PEPERONCINO
SALTILLO**

I frutti sono di colore verde-rosso, a forma di cornetto, lunghi 2,5/4 cm e raggruppati in ciuffi. Si consiglia il consumo sia fresco che essiccato.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
TABASCO**

Pianta che produce abbondantemente frutti lunghi circa 4 cm, simile all'habanero. Color rosso brillante a maturazione piena, piccantisimo. Notoriamente utilizzata per produrre l'omonima salsa Tabasco.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
THAI DRAGON**

Varietà di peperoncino piccante molto diffusa in Asia. I frutti sono lunghi dai 5 ai 10 cm, di colore verde inizialmente, e raggiungono un rosso intenso.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
NAGA MORICH
E BHUT JOLOKIA**

Super piccante dal color rosso acceso, originario del Bangladesh. La sua piccantezza è straordinariamente elevata.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
PASILLA BAJIO**

Fonda le sue origini in Messico, ha un grado di piccantezza che è molto delicato quasi assente.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
TRINIDAD SCORPION**

Originario del distretto di Moruga in Trinidad e Tobago. La sua piccantezza è così pericolosamente alta che l'assaggio, dovrebbe essere fatto con estrema cautela.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
PETER PEPPER RED**

I suoi frutti maturano dal verde al rosso e possono essere consumati freschi o saltati. Peperoncino raro. Piccantezza media dal sapore dolce e abbastanza piccante quando rosso.
Trapianto: da Marzo a Giugno

**PEPERONCINO
YUCATAN**

GUIDA AI TRAPIANTI

ASOPLANT

Le piantine da orto stanno riscuotendo un enorme successo tra tutti coloro che coltivano un piccolo orto, un terrazzo o un semplice balcone, per i grandi risultati qualitativi e quantitativi che si ottengono. Difatti, il trapianto delle piantine consente a tutti di ottenere ortaggi sempre freschi senza troppe difficoltà e con enormi soddisfazioni.

Le piante da orto ASOPLANT le trovi in vendita presso garden e floricolture della tua zona, dove il tuo rivenditore saprà consigliarti e dove potrai trovare piante sempre fresche e sane da trapiantare.

Nella produzione delle nostre piantine utilizziamo esclusivamente le migliori varietà di ortaggi ottenute con l'ibridazione o la selezione tradizionale, senza l'impiego di semi geneticamente modificati (NO OGM), e prediligendo quelle specie caratterizzate da particolari qualità.

CONSIGLI UTILI... IL TRAPIANTO

Preparare il terreno sminuzzandolo per conferirgli una struttura fine e granulosa, quindi procedere ad una adeguata concimazione di fondo e far riposare per almeno una settimana.

Provvedere all'acquisto delle piantine, tenendo conto del sesto d'impianto per varietà (Un impianto troppo fitto o troppo rado potrebbe influire negativamente sulla qualità del raccolto).

Procedere al trapianto preparando delle buche nel terreno. Estrarre con cura le giovani piantine cercando di non danneggiare l'apparato radicale, posatele nelle buche precedentemente ottenute e pressate il terreno circostante in modo che la pianta sia ben salda nel terreno. Annaffiare quindi abbondantemente cercando di non bagnare le foglie.

Per i primi giorni successivi al trapianto, annaffiare possibilmente nel primo mattino o subito dopo il tramonto, evitando ristagni d'acqua. In questo modo le radici attecchiranno nel terreno più facilmente. Durante la coltivazione non esagerare con apporti di concime, in genere una concimazione di fondo ed un adeguato apporto di sostanze nutritive fino ad un mese prima della raccolta è sufficiente a completare la maturazione dei frutti.

In funzione del periodo di trapianto si possono raccogliere gli ortaggi nell'orto quasi tutto l'anno.

Evitare di lasciare sovraccaricare i frutti di molte specie; meglio raccoglierli quando maturi e conservarli in frigorifero. Alcune specie soprattutto bene anche la congelazione e quindi si possono conservare anche per lunghi periodi.

CENNI DI STORIA...

L'azienda orto florovivaistica ASOPLANT nasce negli anni '90 dalla pluridecennale esperienza nel settore florovivaistico di Angelo Pennente. Saldamente legata alla tradizione e al territorio cui appartiene, ma sempre attenta alle innovazioni che il progresso e la tecnologia mettono a disposizione, è un'esemplare espressione della qualità dei prodotti del Piceno.

**AFFRATTI!!! Il rivenditore autorizzato
ASOPLANT più vicino a te, ti sta già aspettando!!!**



Le piante da orto ASOPLANT le trovi in vendita presso garden e floricolture della tua zona, dove il tuo rivenditore saprà consigliarti e dove potrai trovare piante sempre fresche e sane da trapiantare.

Nella produzione delle nostre piantine utilizziamo esclusivamente le migliori varietà di ortaggi ottenute con l'ibridazione o la selezione tradizionale, senza l'impiego di semi geneticamente modificati (NO OGM), e prediligendo quelle specie caratterizzate da particolari qualità.



In funzione del periodo di trapianto si possono raccogliere gli ortaggi nell'orto quasi tutto l'anno.

Evitare di lasciare sovraccaricare i frutti di molte specie; meglio raccoglierli quando maturi e conservarli in frigorifero. Alcune specie soprattutto bene anche la congelazione e quindi si possono conservare anche per lunghi periodi.

CENNI DI STORIA...

L'azienda orto florovivaistica ASOPLANT nasce negli anni '90 dalla pluridecennale esperienza nel settore florovivaistico di Angelo Pennente. Saldamente legata alla tradizione e al territorio cui appartiene, ma sempre attenta alle innovazioni che il progresso e la tecnologia mettono a disposizione, è un'esemplare espressione della qualità dei prodotti del Piceno.



In funzione del periodo di trapianto si possono raccogliere gli ortaggi nell'orto quasi tutto l'anno.

Evitare di lasciare sovraccaricare i frutti di molte specie; meglio raccoglierli quando maturi e conservarli in frigorifero. Alcune specie soprattutto bene anche la congelazione e quindi si possono conservare anche per lunghi periodi.

CENNI DI STORIA...

L'azienda orto florovivaistica ASOPLANT nasce negli anni '90 dalla pluridecennale esperienza nel settore florovivaistico di Angelo Pennente. Saldamente legata alla tradizione e al territorio cui appartiene, ma sempre attenta alle innovazioni che il progresso e la tecnologia mettono a disposizione, è un'esemplare espressione della qualità dei prodotti del Piceno.



AGLIO

L'aglio comunemente coltivato nei paesi dell'Europa meridionale, dove il suo bulbo viene molto usato per insaporire i cibi.
Trapianto: da Ottobre a Marzo



CAVOLFIORE BIANCO

Varietà con infiorescenza globosa bianca. Ottime qualità organolettiche si presta a tutti gli impieghi gastronomici.
Trapianto: da Luglio a Settembre



CAVOLO NERO DI TOSCANA

Si consuma come gli altri cavoli. Chiamato anche cavolo Palmizio in quanto le foglie non si chiudono e rimangono sempre aperte e piegate ad arco.
Trapianto: da Luglio a Settembre



CIPOLLA BIANCA, ROSSA, DORATA, TROPEA

Bulbo grosso a forma di trottola schiacciato ai poli, numerose tuniche esterne; quelle interne sono carnosse e strettamente avvolte fra di loro.
Trapianto: da Marzo a Ottobre



FINOCCHIO

Resiste bene alle basse temperature. Grumolo grosso rotondo, guaine molto spesse di colore bianco, di sapore dolce aromatico, croccanti e teneri.
Trapianto: da Maggio a Ottobre



LATTUGA ROMANA

Foglie verde chiaro, lucenti di forma allungata, nervature bianche e grosse. Si raccoglie quando ha formato il cappuccio pieno e compatto.
Trapianto: da Marzo a Ottobre



ANGURIA

LUNGA, TONDA, MINI, SENZA SEMI
Il frutto dalla buccia dura e relativamente sottile, l'interno è di colore rosso e ricco di semi. La polpa è costituita per oltre il 90% d'acqua.
Trapianto: da Aprile a Giugno



CAVOLFIORE ROMANESCO

Caratterizzato da una palla compatta formata da piccole rosette coniche giallo-verdognole. È ricco di antiossidanti, vitamina C, fibre e carotenoidi.
Trapianto: da Luglio a Settembre



CAVOLO CAPPUCIO BIANCO E ROSSO

Lungo cappuccio appuntito, molto compatto e denso di foglie. Occorre mantenere sempre fresco il terreno senza però creare ristagni d'acqua.
Trapianto: da Luglio a Settembre



ENDIVIA RICCIA

Sviluppa una rosetta di foglie più o meno increspate le quali formano un cespo più o meno compatto.
Trapianto: da Marzo a Settembre



FRAGOLA

Forma un piccolo cono rovesciato di colore rosso intenso. Polpa compatta, all'interno bianca, verso l'esterno rossa con lievi venature.
Trapianto: da Marzo a Ottobre



MELANZANA LUNGA NERA

Ha una maturazione medio-precoce. I frutti sono lunghi, cilindrici e eretti; la buccia è di colore viola intenso.
Trapianto: da Marzo a Giugno



BASILICO

La pianta si sviluppa abbondantemente formando innumerevoli foglie lineari di colore verde chiaro-lucido, avanti un intenso profumo ed aroma.
Trapianto: da Marzo a Settembre



CAVOLFIORE ROSA

Varietà con infiorescenza globosa rosa. Ottime qualità organolettiche si presta a tutti gli impieghi gastronomici.
Trapianto: da Luglio a Settembre



CAVOLO VERZA CHIARO E SCURO

Varietà molto rustica cresce bene in tutti i terreni. Scarso valore energetico ma molto ricco di sali minerali e vitamine.
Trapianto: da Luglio a Settembre



ENDIVIA SCAROLA CORNETTO DI BORDEAUX

Foglie erette grandi di colore verde intenso, con cuore pieno e giallo. Molto resistente alle basse temperature. Coste carnose e croccanti.
Trapianto: da Luglio a Settembre



LATTUGA CANASTA

Seme nero, foglia colore verde a bordo rosso. Varietà resistente ai freddi. Si usa indifferentemente sia come lattuga da taglio che da cappuccio.
Trapianto: da Marzo a Ottobre



MELANZANA NERA, VIOLA E BIANCA

Forma ovale allungata con calice verde, senza spine, e buccia brillante e liscia. Pianta di media vigorosità. Adatta per grigliate.
Trapianto: da Marzo a Giugno



BIETOLA

Foglie lievemente bollosa color verde metallico, costa larghissima interamente bianca. Le foglie e le coste vengono consumate cotte.
Trapianto: da Marzo a Ottobre



CAVOLFIORE VERDE MACERATA

Infiorescenza di media grossezza, di colore verde. La posizione ideale è soleggiata al riparo dal vento. Contiene molti zuccheri e proteine.
Trapianto: da Luglio a Settembre



CETRIOLO MEDIO E LUNGO

Frutti cilindrici ad estremità arrotondati, buccia di colore verde scuro con molte protuberanze, polpa compatta con pochissimi semi. Resistente ai trasporti.
Trapianto: da Marzo ad Agosto



ENDIVIA SCAROLA VERDE, BIONDA

Grazie al suo sistema dell'imbiancamento delle foglie che elimina l'amorfo, l'endivia è usata come insalata.
Trapianto: da Luglio a Settembre



LATTUGA CAPPUCIO

Foglie esterne di color verde, testa compatta, grossa, di colore verde. Varietà lentissima a maturare. Si raccoglie quando ha formato il cappuccio pieno e compatto.
Trapianto: da Marzo a Ottobre



MELONE LISCIO, RETATO, GIALLO E VERDE

Frutti rotondo-ovali, con buccia reticolata o liscia. La polpa è molto consistente ed ha un elevato profumo.
Trapianto: da Marzo a Giugno



CARCIOFO ROMANESCO E VIOLETTO

Produce capolini allungati, di media grossezza, con foglie incappucciante e appuntite, di colore verde con sfumature violacee.
Trapianto: da Maggio a ottobre



CAVOLO BROCCOLO

Pianta di media altezza, fortemente ramificata; foglie di medio sviluppo a margini frastagliati. Le infiorescenze sono di media grossezza e di colore verde.
Trapianto: da Luglio a Settembre



CICORIA CATALOGNA E PUNTARELLE

Forma un cespo voluminoso, foglie allungate, lanceolate, di colore verde brillante, coste grosse, bianche.
Trapianto: da Marzo a Settembre



FAGIOLINO

I fagioli sono legumi ovaliformi leggermente allungati, contenenti semi reniformi carnosi: anche il colore dei frutti, come quello dei fiori.
Trapianto: da Aprile a Luglio



LATTUGA FOGLIA DI QUERCIA E BARBA DEI FRATI

Sapore dolce. Foglie verdi e piccole, arrotondate, leggermente arricciate, tenere. Si può seminare dalla primavera all'autunno.
Trapianto: da Marzo a Ottobre



PEPERONE CORNO ROSSO E GIALLO

Frutti appuntiti di forma triangolare-conica, dalla polpa gialla, spessa. Si prestano per la conservazione.
Trapianto: da Marzo a Giugno



CARDO

Pianta erbacea, alta da 30 fino a 150 cm, con fusto robusto, semplice,