



# GRÁFICO DEL TOMATE



## 1 ETAPA: VERDE

Superficie es completamente de color verde. El tono de verde varía desde claro hasta oscuro y es ideal para los tomates verdes fritos.



## 2 ETAPA: ROMPIMIENTO

Definitivamente se “rompe” el color de verde a tonos amarillos, rosados, o rojos sobre 10% o menos de toda la superficie. Los rompidos son excelentes para freír.



## 3 ETAPA: VIRAJE

Más del 10%, pero no más del 30% de la superficie demuestra un cambio definido en color desde verde hasta tonos amarillos, rosados, o una combinación de ambos. No hay aplicaciones recomendadas para esta etapa.



## 4 ETAPA: ROSADO

De 30% a 60% de la superficie presenta color rosado o rojo. No hay aplicaciones recomendadas para esta etapa.



## 5 ETAPA: ROJO LEVE

Más del 60% de la superficie presenta color rosado-rojo o rojo, condicionado a que no más del 90% de la superficie sea de color rojo. Bueno para tajar, cortar en cubos, cuñas, y rostizar.



## 6 ETAPA: ROJO

Más del 90% de la superficie es de color rojo. Excelente para tajar, cortar en cubos, cuñas y rostizar.