



Lo Natural es lo nuestro

C/ANTONIO CASTILLO GARCÍA N° 1
04117 SAN ISIDRO - NIJAR - ALMERÍA (ESPAÑA)
Tel. 950 366 015 - 950 366 089
www.coprohnijar.com

CATÁLOGO
2024/2025

Experiencia y sabiduría en el campo

Desde hace más de 30 años y gracias al compromiso de más de 200 productores asociados a nuestra Cooperativa, hoy Coprohníjar es una gran realidad.

A lo largo de todo este tiempo la experiencia y sabiduría recogida del campo la hemos puesto en valor en los mercados internacionales. Hemos cultivado productos de calidad y de gran reconocimiento, apostando siempre por estar a la vanguardia siendo dinamizadores de novedades y sobre todo alineándonos hacia el concepto BIO.



Coprohníjar está situada en el epicentro del cultivo intensivo en Europa y especializándonos en el cultivo de productos hortofrutícolas ecológicos.

Coprohníjar cuenta con alrededor de 200 agricultores., disponemos de dos centros de manipulado, uno para producto convencional de más de 22.000 m2 y otro para producto ecológico de 30.000 m2.

Abastecemos con el esfuerzo y sabiduría de los agricultores al mercado nacional e internacional, basándonos en la mejora continua a través de actividades I+D+i, en el asesoramiento personalizado a nuestros agricultores, en el proceso y comercialización de productos hortofrutícolas de primera calidad.

CHERRY REDONDO ROJO



Tomate Cherry de gran sabor. Frutos uniformes recolectados en su justo punto de maduración. Con suave aroma a tomate tradicional. Sabor dulce, textura firme al tacto, piel lisa.



FECHA DE PRODUCCIÓN: 52 SEMANAS AL AÑO



CHERRY RAMO ROJO



El Tomate Cherry Ramo tiene características excepcionales en cuanto a sabor, olor y firmeza. Es redondo y consistente, con un color rojo intenso. Aspecto sano y ramo uniforme. De sabor dulce y textura firme.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 42 HASTA SEMANA 24



BABY PERA AMARILLO



Tomate Baby Pera Amarillo es un Cherry de una calidad y un sabor excelente. Con un color intenso y una forma de pera acostillada. El Tomate Baby Pera tiene características excepcionales en cuanto a sabor, olor y firmeza.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 42 HASTA SEMANA 24



BABY PERA PREMIUM ROJO



El Tomate Baby Pera es un Cherry de una calidad y un sabor excelente. Con un color rojo intenso y una forma de pera acostillada. El Tomate Baby Pera tiene características excepcionales en cuanto a sabor, olor y firmeza.



FECHA DE PRODUCCIÓN: 52 SEMANAS AL AÑO



BABY PERA NARANJA



Tomate Baby Pera Naranja es un Cherry de una calidad y un sabor excelente. Con un color intenso y una forma de pera acostillada. El Tomate Baby Pera tiene características excepcionales en cuanto a sabor, olor y firmeza.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 42 HASTA SEMANA 24



BABY PERA NEGRO



Tomate crujiente de gran sabor, con alto nivel de Licopenos (antioxidantes). Color achocolatado vetado en verde. Suave aroma a tomate tradicional. Buen espesor de pared y llenado, con alto nivel de Grados Brix.



FECHA DE PRODUCCIÓN: 52 SEMANAS AL AÑO



TOMATE COCKTAIL RAMO

ROJO



Tomate Ramo Cocktail de gran sabor. Frutos uniformes recolectados en su justo punto de maduración. Con suave aroma a tomate tradicional. Sabor dulce, textura firme al tacto, piel lisa.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 44 HASTA SEMANA 20



TOMATE PERA

ROJO



El Tomate Pera se caracteriza por su forma alargada y color rojo brillante. Es un tomate muy carnoso, de gran consistencia, sabroso y con una piel muy fina. Se trata de una variedad muy refrescante y aromática.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 42 HASTA LA SEMANA 12



CALABACÍN

DE ALMERÍA



El Calabacín es de forma alargada y fino, dispone de una buena consistencia y de gran sabor, son frutos uniformes cilindricos, de color verde intenso y levemente moteados, con un luminoso y fresco brillo natural.



FECHA DE PRODUCCIÓN: 52 SEMANAS AL AÑO



TOMATE RAMO

ROJO



El Tomate Ramo, es redondo y consistente con un color rojo intenso. Frutos uniformes recolectados en su justo punto de maduración. Aspecto sano, ramo uniforme, fresco y limpio. Sabor dulce, piel lisa. Tamaño y color uniforme.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 40 HASTA LA SEMANA 20



Coprohñijar, más de 30 años a tu lado,
cultivando calidad y confianza.

PIMIENTO CALIFORNIA ROJO



El Pimiento California Rojo que producimos tiene buena estructura, consistencia y gran sabor. Bien formado en cuatro cascós y pared gruesa. Azucarado, crujiente, de excelente textura y muy sabroso.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 35 HASTA SEMANA 14



PIMIENTO CALIFORNIA VERDE



El Pimiento California Verde que producimos tiene buena estructura, consistencia y gran sabor. Bien formado en cuatro cascós y pared gruesa. Azucarado, crujiente, de excelente textura y muy sabroso.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 35 HASTA SEMANA 14



PIMIENTO CALIFORNIA AMARILLO



El Pimiento California Amarillo que producimos tiene buena estructura, consistencia y gran sabor. Bien formado en cuatro cascós y pared gruesa. Azucarado, crujiente, de excelente textura y muy sabroso.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 35 HASTA SEMANA 14



PEPINO LARGO DE ALMERÍA



Se trata de una variedad de pepino largo, un producto muy saludable y nutritivo, de piel lisa de color verde, con textura crujiente y muy fresco.



FECHA DE PRODUCCIÓN: 52 SEMANAS AL AÑO



SANDÍA RAYADA SIN SEMILLA



Azucarada, crujiente, de excelente textura y muy sabrosa. El índice refractométrico de la pulpa, medido en la zona media del fruto y en el plano ecuatorial, con alto nivel de Grados Brix en todas las variedades.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 16 HASTA SEMANA 26



SANDÍA MINI RAYADA CON MICROSEMILLAS



Azucarada, crujiente, de excelente textura y muy sabrosa. El índice refractométrico de la pulpa, medido en la zona media del fruto y en el plano ecuatorial, con alto nivel de Grados Brix en todas las variedades.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 18 HASTA SEMANA 35



SANDÍA MINI RAYADA SIN SEMILLA



Azucarada, crujiente, de excelente textura y muy sabrosa. El índice refractométrico de la pulpa, medido en la zona media del fruto y en el plano ecuatorial, con alto nivel de Grados Brix en todas las variedades.



FECHA DE PRODUCCIÓN: SEMANA 16 HASTA SEMANA 26



Los productos de Coprohñijar, se identifican por las connotaciones de sabor y por ser productos saludables para disfrutar por los paladares más exigentes.

Su clima único y las características de su suelo, como es el del Parque Natural Cabo de Gata-Níjar, le confieren unas propiedades muy especiales.



facebook.com/coprohñijar



instagram.com/coprohñijar