

# Trigo Duro

## DON SEBASTIÁN

*"El mejor trigo para la mejor pasta"*



- Registrado en 2004.
- Ciclo Medio-Corto.
- Gran vigor de partida y alta capacidad de ahijamiento.
- Altura de planta de media a alta.
- Espigas abundantes, medianas y con barbas rubias
- Granos de gran tamaño y peso específico.
- Producciones estables.
- Tolerante a la sequía.
- Resistente a Oídio.



### Calidad de grano: EXCEPCIONAL

- Peso específico muy alto.
- Muy alta vitrosidad.
- Proteínas muy alta.
- Índice de Gluten muy alto.
- Color amarillo medio-alto.
- Clasificación calidad: Grupo 1

\* Reconocido por la industria como una de las variedades de mayor calidad del mercado.

**POR SU RENDIMIENTO Y CALIDAD EXCEPCIONAL  
SE RECOMIENDA PARA TODO TIPO DE SECANOS**



**Variedad recomendada  
por Pastas Gallo**

**Agrovegetal**  
■ ■ ■ Seleccionadores de variedades