



Capixaba

Milho 'Capixaba Incaper 203'

Principais características:

- ➔ Alta produtividade associada à rusticidade.
- ➔ Adaptabilidade e estabilidade de produção.
- ➔ Bom empalhamento de espigas.
- ➔ Tolerância às principais pragas e doenças.
- ➔ Grão duro e de cor vermelha alaranjada.
- ➔ Possibilidade de reutilização de sementes.
- ➔ Boa culinária e adequado ao agroturismo.

De acordo com depoimento da D^a Marta (Fazenda Saúde), a nova variedade de milho para a culinária "é muito bom":

- rende mais na panela (a mesma quantidade de fubá dá mais polenta);
- polenta muito mais amarelinha;
- polenta com mais liga (fubá dá mais liga);
- polenta mais bonita na panela;
- na fritura: polenta muito mais crocante.