



# VIOLETA DE EL PERELLÓ

Violeta de El Perelló se ha consolidado como la berenjena que mejor representa el arraigo al territorio de El Perelló, un enclave con una larga tradición agrícola, junto con su vocación de internacionalización. La amplia experiencia de la Cooperativa UNIPRO en el cultivo de verduras orientales, que la sitúa como referente en la producción de variedades asiáticas, ha permitido introducir y desarrollar una variedad clásica en esta cocina, adaptándola con éxito a nuestro entorno.

Reconocida por su textura especialmente tierna, su piel fina y totalmente comestible, y su sabor suave y equilibrado, la Violeta llegó a nuestros campos hace más de una década. Desde entonces, ha evolucionado hasta convertirse en un producto de referencia, apreciado por su calidad y versatilidad culinaria.



Se cultiva en la zona de El Perelló bajo un sistema de control integrado, orientado a priorizar el control biológico del cultivo y a preservar el equilibrio natural del entorno, en armonía con la protección y conservación del Parque Natural de la Albufera.

Destaca por su piel fina y totalmente comestible, su textura extra tierna y su sabor suave, lo que permite su consumo sin pelar y facilita su preparación en cocina.

Hoy, la Violeta de El Perelló es el resultado de años de conocimiento agronómico, adaptación varietal y compromiso con la excelencia, consolidándose como una berenjena de alta calidad, ligada a nuestro origen y a la profesionalidad de quienes la cultivan.



### Datos Agronómicos

- Zona de Producción: El Perelló - Parque Natural de la Albufera.
- Sistema: Cultivo protegido bajo invernadero de plástico y malla.
- Tipo Producción: Integrada
- Transplante: Enero-Mayo
- Recolectores: Junio-Septiembre





## RECETAS CON VIOLETA DE EL PERELLÓ

### ENSALADA FRESCA DE BERENJENA VIOLETA Y TOMATE ROSA DE EL PERELLÓ

#### INGREDIENTIES PARA 4 PERSONAS

- 200 gramos de Berenjena Violeta
- 1 Tomate Rosa de El Perelló
- Limón
- AOVE
- Sal

#### 1 COCINAR

Corta la berenjena en dados y cocínala a la plancha 2-4 min. hasta que esté tierna.

#### 2 ENFRIAR

Dejar enfriar completamente.

#### 3 MEZCLA Y ALIÑA

Añade Tomate Rosa de El Perelló y queso fresco en dados. Aliña con AOVE, limón y sal.



10 minutos



## RECETAS CON VIOLETA DE EL PERELLÓ

### BERENJENA A LA PLANCHA CON MIEL

#### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 300 gramos de Berenjena Violeta
- AOVE
- Miel
- Sal

#### 1 COCINAR

Cortar la Berenjena a tiras alargadas y cocinarla a la plancha con aceite 3-5 minutos.

#### 2 MEZCLA Y ALIÑA

Añadir una pizca de sal y un chorrito de miel.



10 minutos



## RECETAS CON VIOLETA DE EL PERELLÓ

### BERENJENA SALTEADA ESTILO ASIÁTICO

#### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 300 gramos de Berenjena Violeta
- Ajo
- AOVE
- Salsa de ostras

#### 1 COCINAR

Trocear el ajo y sofreír en sartén o wok. Cortar la Berenjena a tiras alargadas, añadir y cocinar 2 minutos más.

#### 2 MEZCLA Y ALIÑA

Añadir un chorrito de salsa de ostras y cocinar 1-2 minutos más.



10 minutos