



Pleurotus Amarelo

Ficha Técnica



PT-BIO-10 | NATURALFA
Agricultura Portugal

Nome científico

Pleurotus citrinopileatus

Estirpe

comercial

Nomes comuns

pleuroto amarelo

Descrição

É uma espécie com uma aparência muito atractiva e por isso muito interessante para decoração de pratos com um aroma ligeiramente anisado. Devido ao seu aspecto afunilado este cogumelo torna-se mais valorizado comercialmente por poder assemelhar-se aos cantarelo. Os cogumelos aparecem em cachos e têm chapéus com 4 a 7 cm de diâmetro com pés centrais ou ligeiramente excêntricos. De forma a aumentar o tempo de armazenamento os cogumelos devem ser colhidos antes do desenvolvimento completo.

Substratos recomendados

Resíduos lenho-celulósicos

Inoculação (colonização)

± 1% (p/p) de spawn (esterilização) ou ± 2% a 5% (p/p) de spawn (pasteurização)

Incubação (maturação)

Temperatura ambiente: 22°C a 24°C

Tempo: cerca de 12 a 13 dias

Frutificação

Temperatura ambiente: 13 a 28°C, idealmente entre 17 a 22°C

Humidade relativa: 85%

Concentração de CO₂: menos de 1000ppm

Luz: 800-1500 lux

Valores nutricionais (por 100 gr)

Energia	26 kcal
Proteínas	4 gr
Lípidos Totais	0,3 gr
Colesterol	0 mgr
Hidratos de C	4 gr
Fibra	2,5 grs
Cálcio	9 mgr
Ferro	1 mgr
Iodo	3 micgr
Magnésio	14 mgr
Zinco	0,1 mgr
Sódio	5 mgr
Potásio	470 mgr
Fósforo	115 mgr
Selénio	9 mgr
Tiamina	0,1 mgr
Riboflavina	0,41 mgr
Niacina	4,6 mgr
Ácido Fólico	23 micgr

Origem

Portugal, Coimbra - S. Silvestre

Modo de conservação

Manter em local seco e fresco 4 a 6°C



RUA S. TOMÉ, N.º 57 - CIOGA DO CAMPO
3025-632 S. JOÃO DO CAMPO
NIPC 513 091 240

O Diretor Técnico,
João Pedro Lobato
(Engº Agrónomo)