



# Marron

## Ficha Técnica



PT-BIO-10 | NATURALFA  
Agricultura Portugal

### Nome científico

*Agaricus bisporus var. hortensis*

### Estirpe

Agaricus marron

### Nomes comuns

Champignon de Paris, castanho

### Descrição

Este cogumelo é duma variedade mais pesada com cor castanha de chapéu convexo e de caule espesso e continua a ser uma das espécies de cogumelos mais apreciadas.

É cultivado com sucesso em cavernas bem como em tabuleiros de substratos e comercializado com o chapéu fechado como "Champignon de Paris" ou com o chapéu aberto como "Portobello"

### Substratos recomendados

Composto tradicional para Agaricus

### Inoculação (colonização)

9 - 10 Litros de spawn por ton com 66 a 73% de humidade

### Incubação (maturação)

Temperatura ambiente: 22 a 27°C

Tempo: cerca de 14 a 17 dias

### Frutificação

Temperatura ambiente: 19 a 21°C

Humidade relativa: 92 a 99%

Concentração de CO<sub>2</sub>: 5 000 a 12 000 ppm

### Valores Nutricionais (por 100gr)

Energia	50,74 kcal
Proteínas	1,87 grs
Lípidos Totais	5,42%
Hidratos de C	5,09 grs
Fibra	2,4 grs
Cálcio	9 mgr
Sódio	425 mgr
Fósforo	103,3 mgr
Ácido ascórbico	6,3 mgr
Fibra alimentar	20,44%
Teor de cinzas	11,98 %
Gorduras totais	3,2 grs
Gorduras saturadas	0,49 grs

### 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 513 081 240

O Diretor Técnico,  
João Pedro Lobato  
(Engº Agrónomo)