

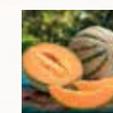
 **BASF**
We create chemistry

 **nunhems**[®]

Index:



Charentais 4



Cantaloup Italien 22



Special 30



Piel de Sapo 40



Galia 52



Goûter, c'est prendre plaisir à vivre.

“Notre désir est de ravir les amateurs de melon avec la meilleure qualité que la nature puisse offrir. La seule façon de véritablement capter et préserver la confiance des consommateurs est la qualité et le goût qui restent constants tout au long de la saison de production. Nous voulons tracer cette voie d'une manière de plus en plus durable, en développant un système de production en harmonie avec l'environnement et les personnes qui nous entourent. Avec ce livre, nous voulons partager ce que nous avons accompli et continuer à accomplir avec nos recherches, tout en gardant un regard éclairé sur ces objectifs. Nous dédions ce livre à nos fabricants partenaires, qui améliorent le potentiel génétique de chaque variété; et à nos partenaires de distribution, qui continuent de travailler avec nous vers l'objectif commun de proposer une alimentation saine et agréable aux tables du monde”.



Mirko Barbieri

Responsable des Ventes Melon EMEA,
BASF Vegetable Seeds

Mirko Barbieri





CHARENTAIS

PRODUCTION TRADITIONNELLE
ET DURABILITÉ
ENVIRONNEMENTALE

«...LE RÊVE DE COMBINER LE GOÛT,
LA DURABILITÉ ET LA CONSISTANCE
TOUT AU LONG DE LA SAISON...»

Depuis 30 ans les melons Charentais Nunhems® sont développés en collaboration avec nos producteurs-partenaires, en combinant production traditionnelle et durabilité environnementale. Nous avons commencé

début des années 90 en lançant les variétés Lunastar et Lunabel. Dans les années 2000, Gandalf, Delibel, Gustabel et Arum sont arrivés sur le marché – les meilleurs exemples en termes de gustatif. L'assortiment présenté ici

combine ces variétés ainsi que les récentes introductions nées de notre recherche. Le rêve d'allier goût, continuité tout au long de la saison et durabilité, n'a jamais été aussi proche.



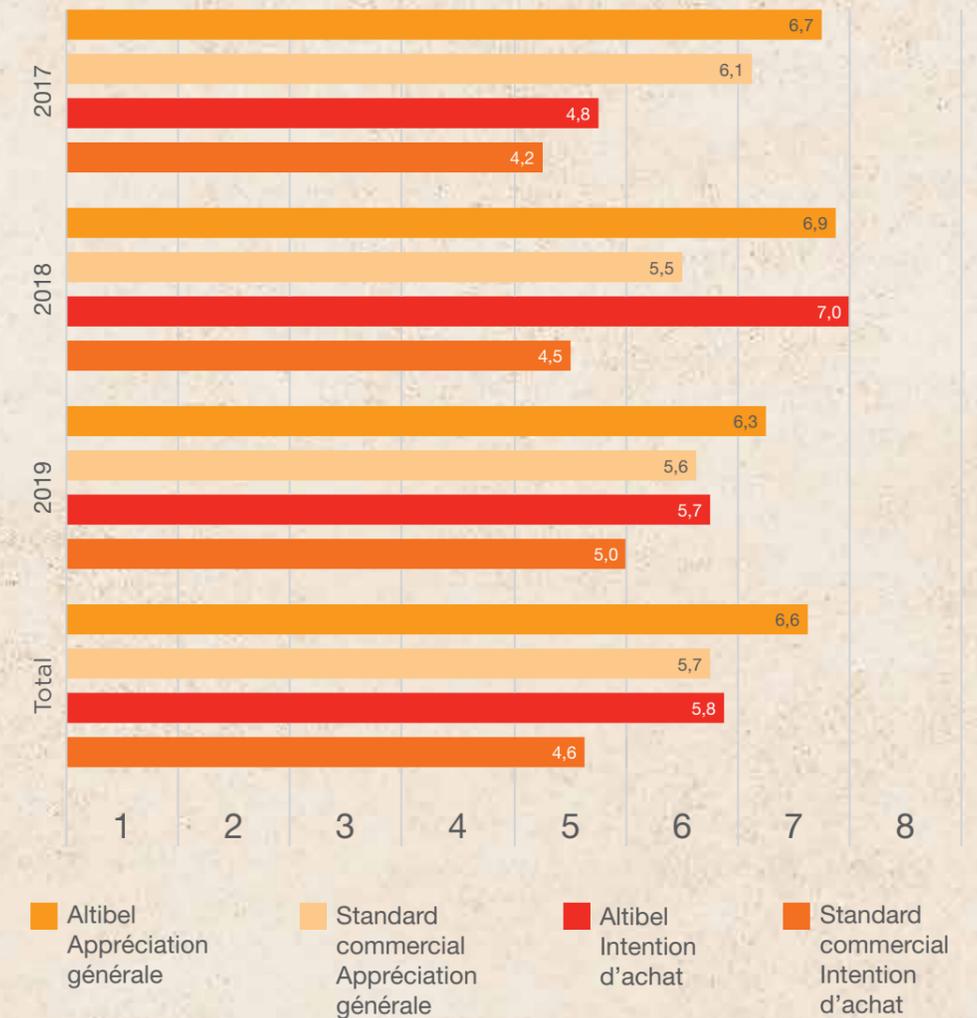
Altibel

Une entrée en matière parfaitement équilibrée:
 laissez Altibel vous emmener dans l'été grâce
 à sa chair juteuse en bouche, ses arômes
 exquis et l'élégance de sa robe crème.



CARACTÉRISTIQUES

- Belle robe crème
- Aromatique et fruité
- Chair fondante

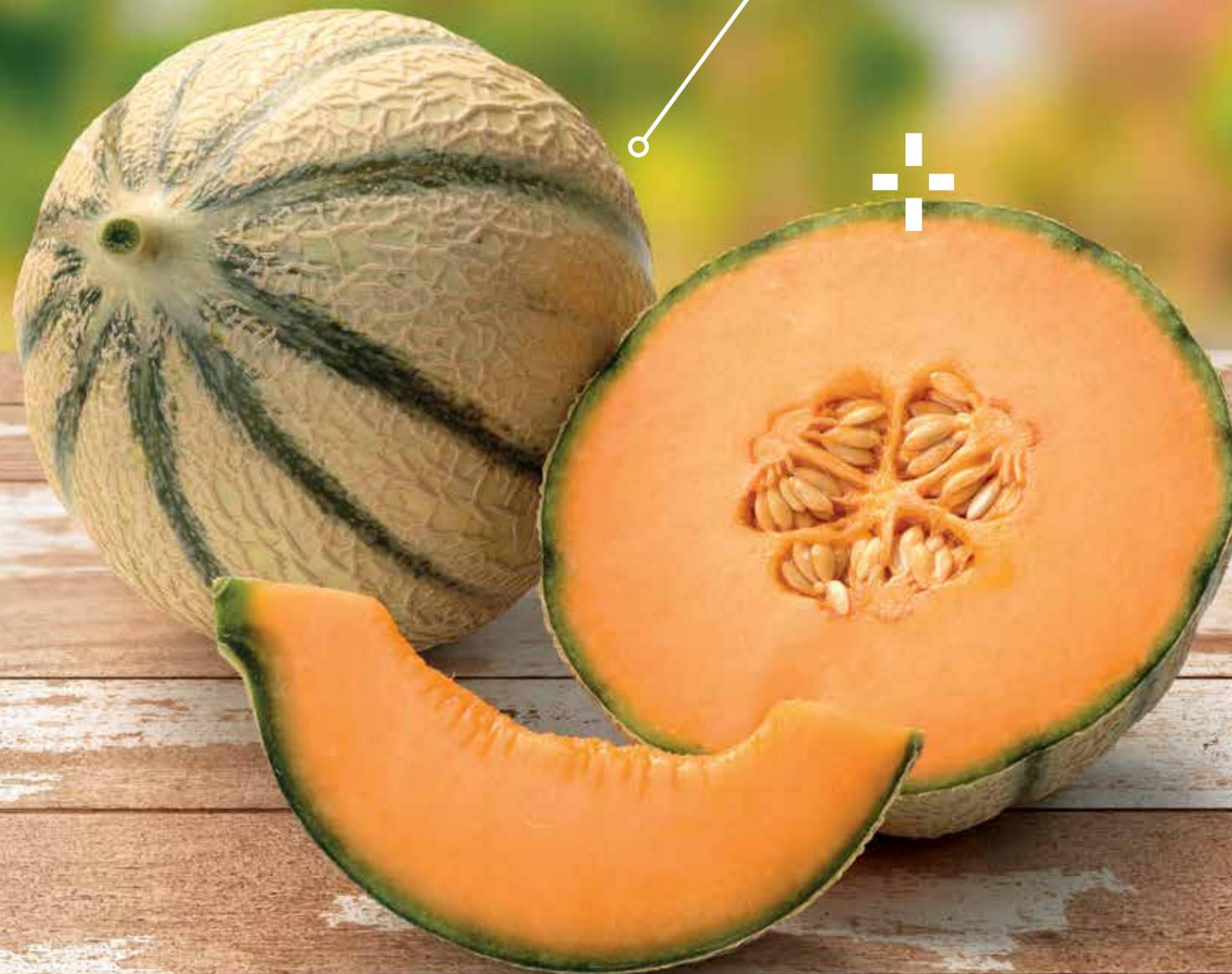


SOURCE: Fruits récoltés dans différents bassins de France; panel tests réalisés par l'ESA (Ecole Supérieure d'Agriculture) entre Juillet et Août, sur une population de consommateurs Français.



Khorum

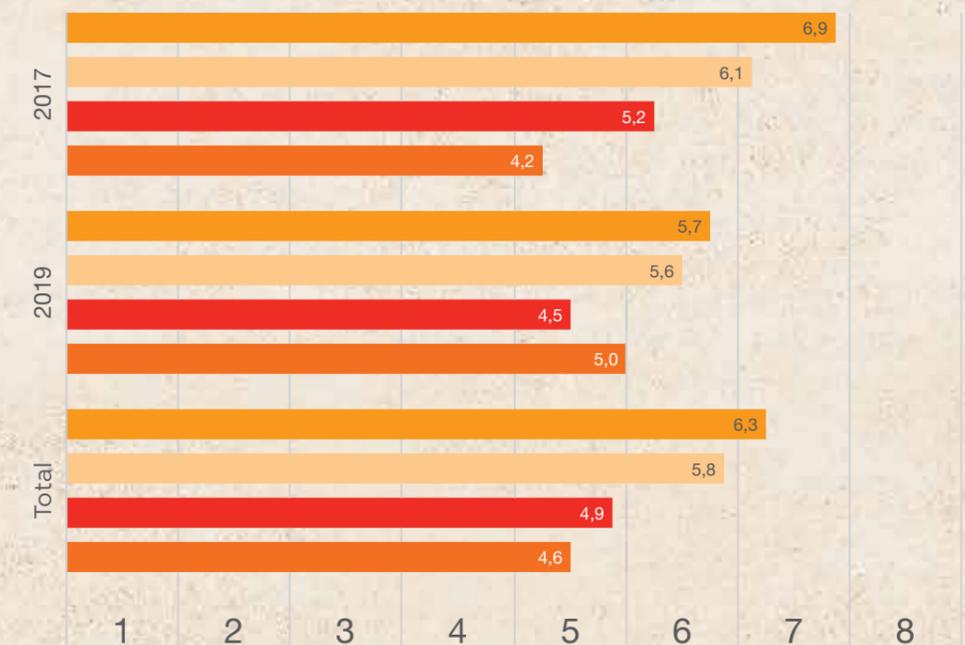
L'atout séduction au début de l'été avec ses arômes délicats. Son excellente saveur, son visuel contrasté et sa chair généreuse et bien colorée surprendront à tout moment.



CARACTÉRISTIQUES



- Beau contraste sillon / tranche
- Excellent gustatif
- Chair très colorée



Khorum Appréciation générale Standard commercial Appréciation générale Khorum Intention d'achat Standard commercial Intention d'achat

SOURCE: Fruits récoltés dans différents bassins de France; panel tests réalisés par l'ESA (Ecole Supérieure d'Agriculture) entre Juillet et Août, sur une population de consommateurs Français.



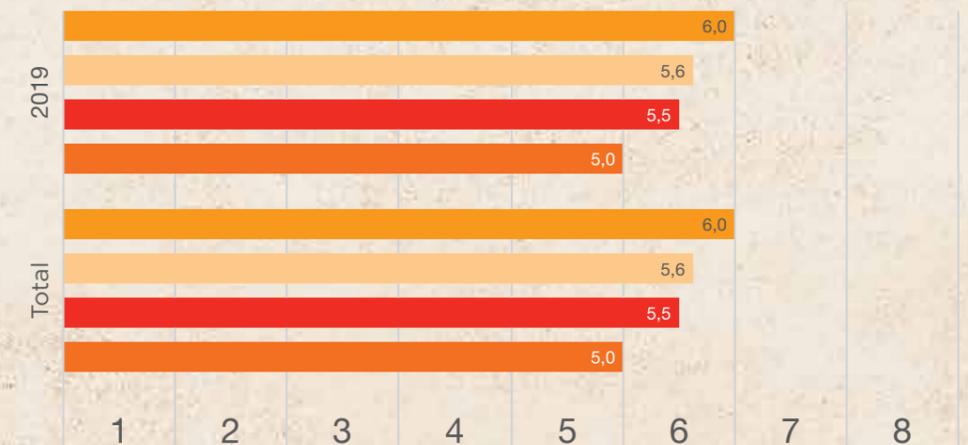
Torum

Cédez à la gourmandise: régalez-vous grâce à sa chair dense et parfumée. Son atout: il délivre tous ses arômes et garde sa jolie apparence après conservation.



CARACTÉRISTIQUES

- Chair dense, juteuse et aromatique
- Excellent contraste sillon / tranche
- Présentation régulière



Torum
Appréciation
générale

Standard
commercial
Appréciation
générale

Torum
Intention
d'achat

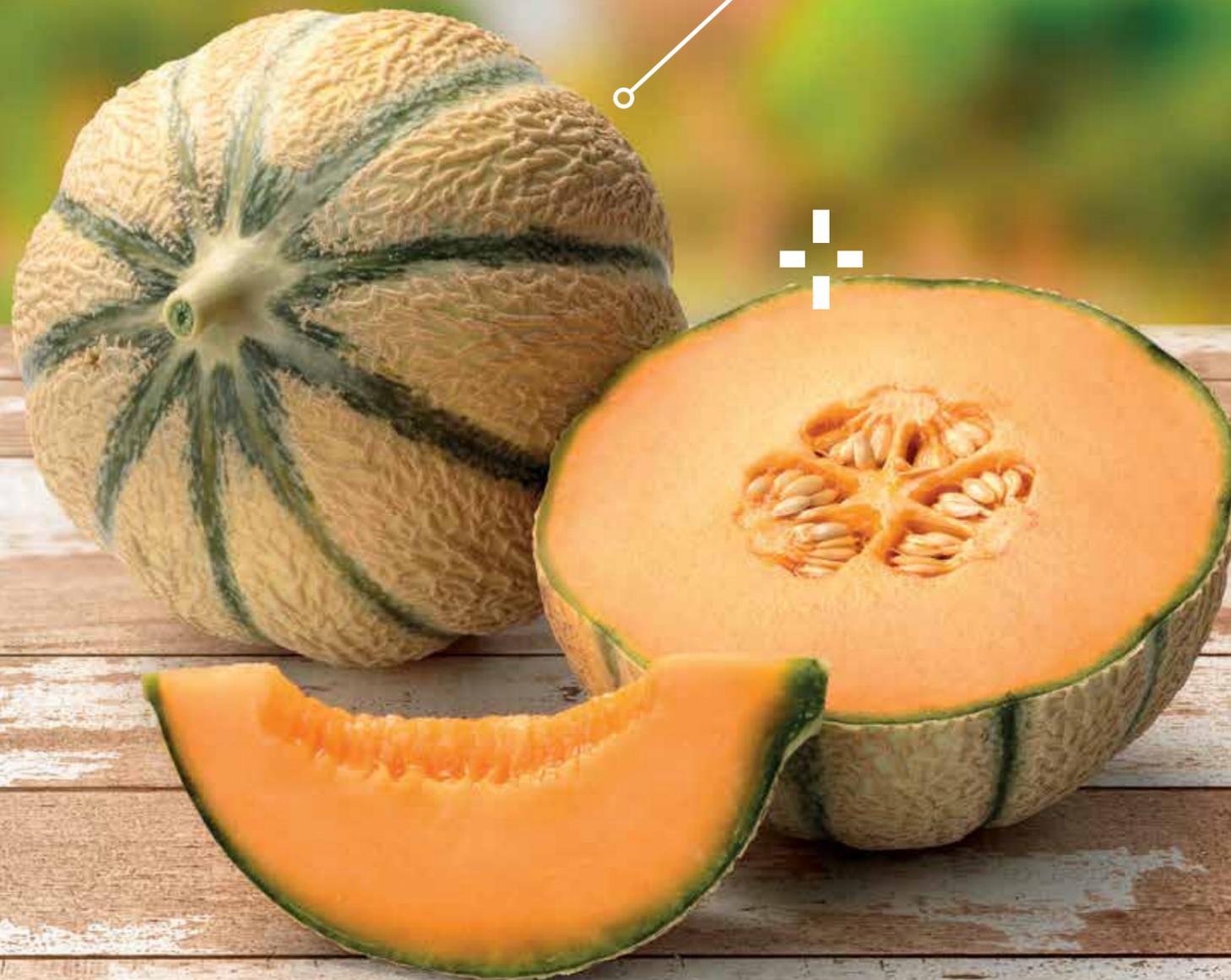
Standard
commercial
Intention
d'achat

SOURCE: Fruits récoltés dans différents bassins de France; panel tests réalisés par l'ESA (Ecole Supérieure d'Agriculture) entre Juillet et Août, sur une population de consommateurs Français.



Arum

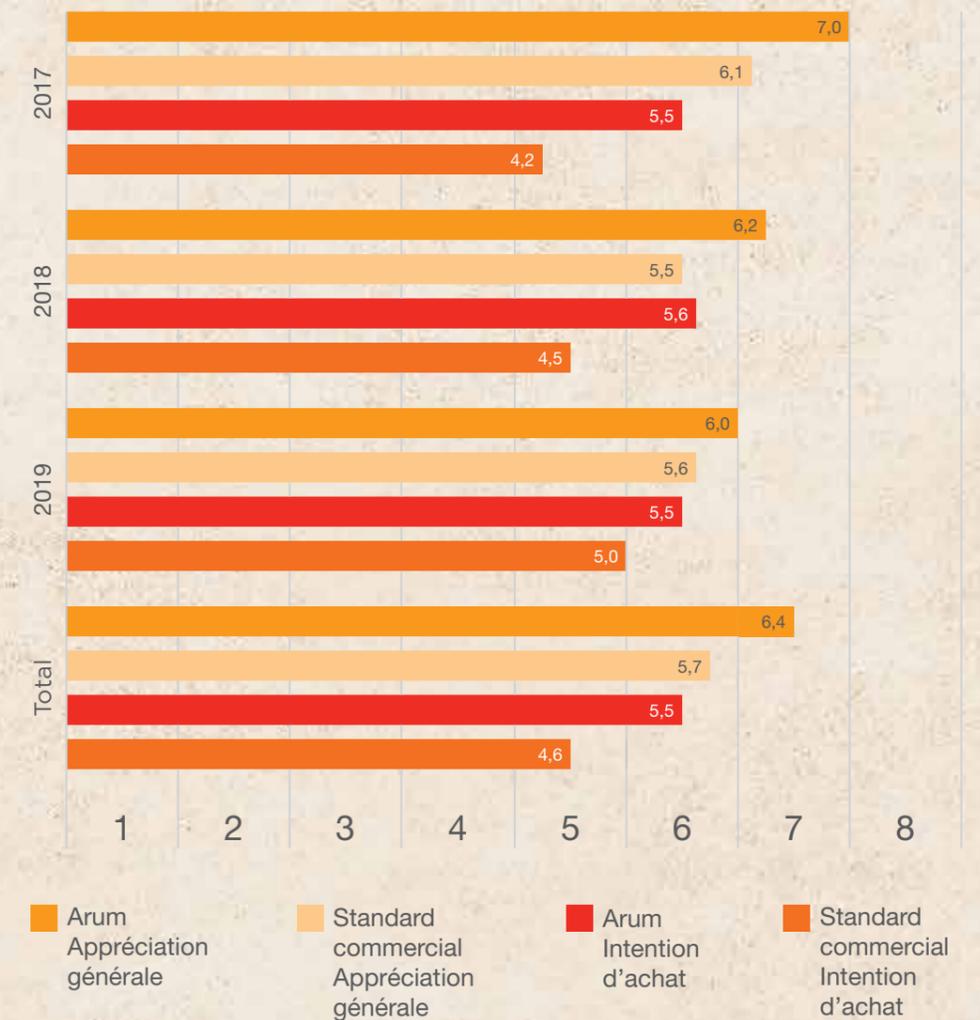
Très apprécié des gourmets: il ravira vos yeux et vos papilles. Sa présentation contrastée, sa texture fondante et ses arômes délicats font d'Arum une référence fiable et durable, déjà adoptée par les enseignes.



CARACTÉRISTIQUES



- Très haut profil gustatif
- Texture juteuse et fondante en bouche
- Excellente présentation contrastée

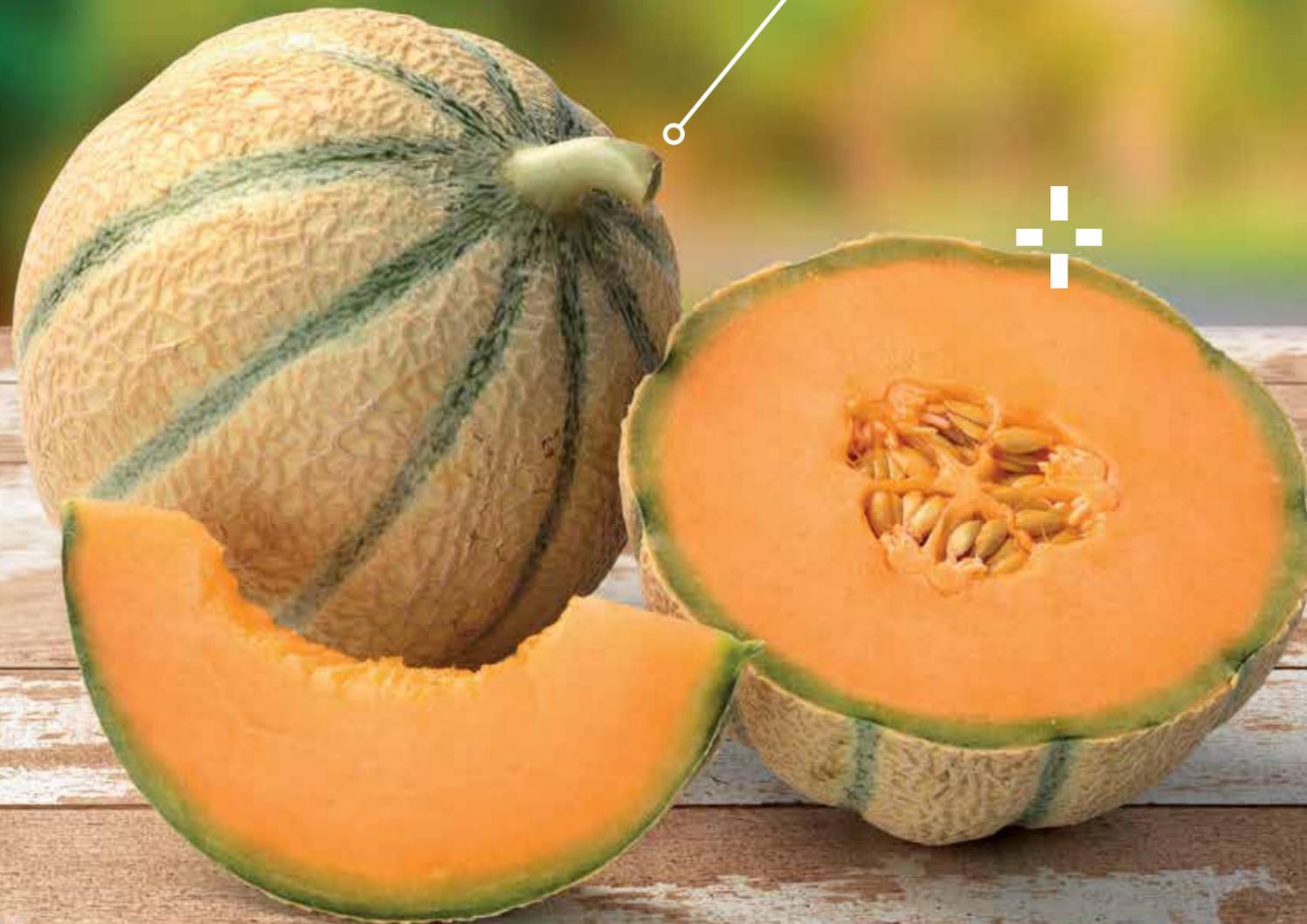


SOURCE: Fruits récoltés dans différents bassins de France; panel tests réalisés par l'ESA (Ecole Supérieure d'Agriculture) entre Juillet et Août, sur une population de consommateurs Français.



Gustabel

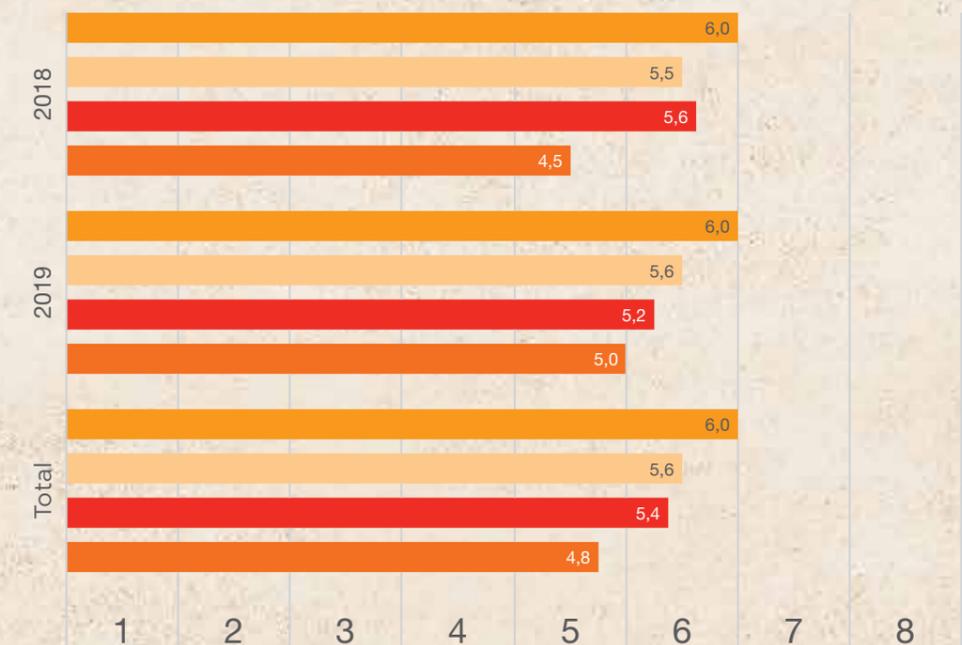
Du plaisir à l'état pur: arômes très puissants et une longue touche finale. Avec Gustabel, votre assiette estivale sera colorée, fruitée et tellement gourmande... une référence dont on ne peut pas se passer.



CARACTÉRISTIQUES



- Excellent équilibre entre écriture et sillons
- Chair colorée et fruitée
- Arômes puissants



■ Gustabel Appréciation générale
 ■ Standard commercial Appréciation générale
 ■ Gustabel Intention d'achat
 ■ Standard commercial Intention d'achat

SOURCE: Fruits récoltés dans différents bassins de France; panel tests réalisés par l'ESA (Ecole Supérieure d'Agriculture) entre Juillet et Août, sur une population de consommateurs Français.



Gossip

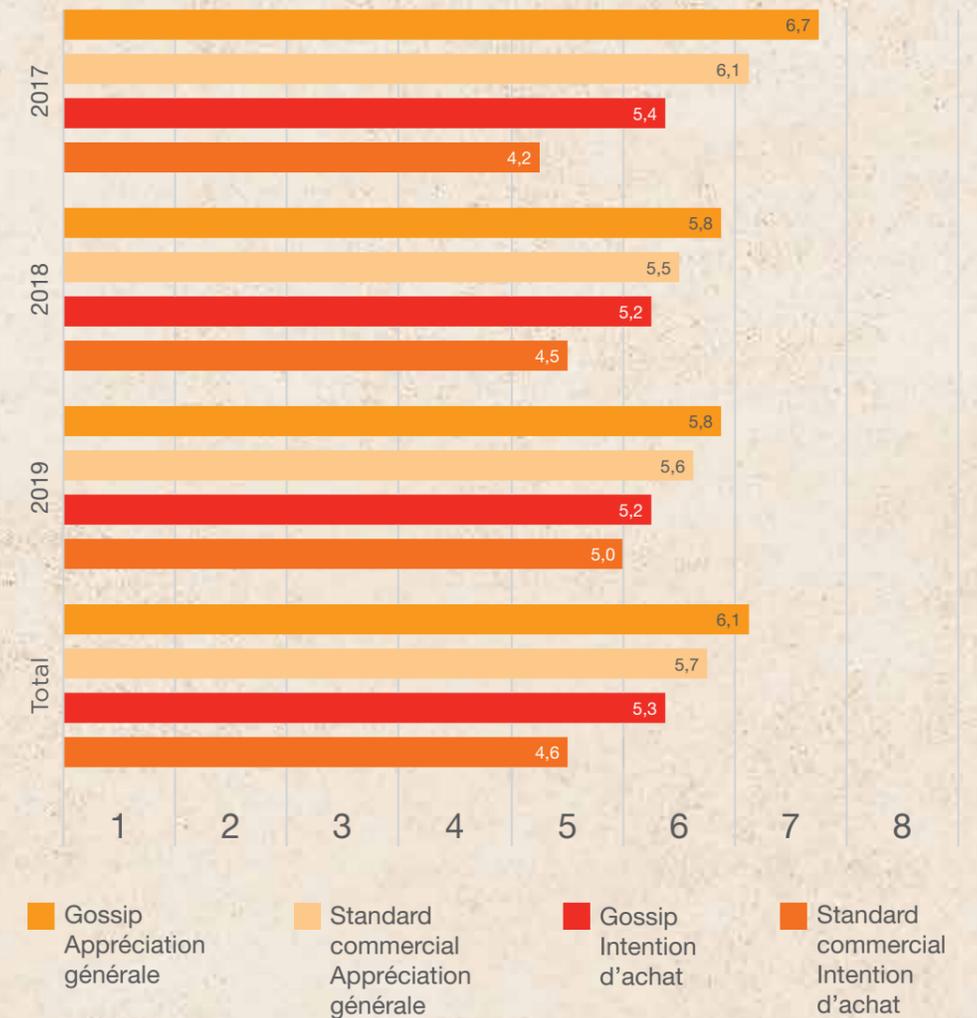
L'équilibre de l'été: parfaite alliance de la saveur et d'une chair fondante. Il apportera élégance et fraîcheur à votre table.



CARACTÉRISTIQUES



- Ecriture dense et fine
- Chair juteuse
- Gustatif apprécié

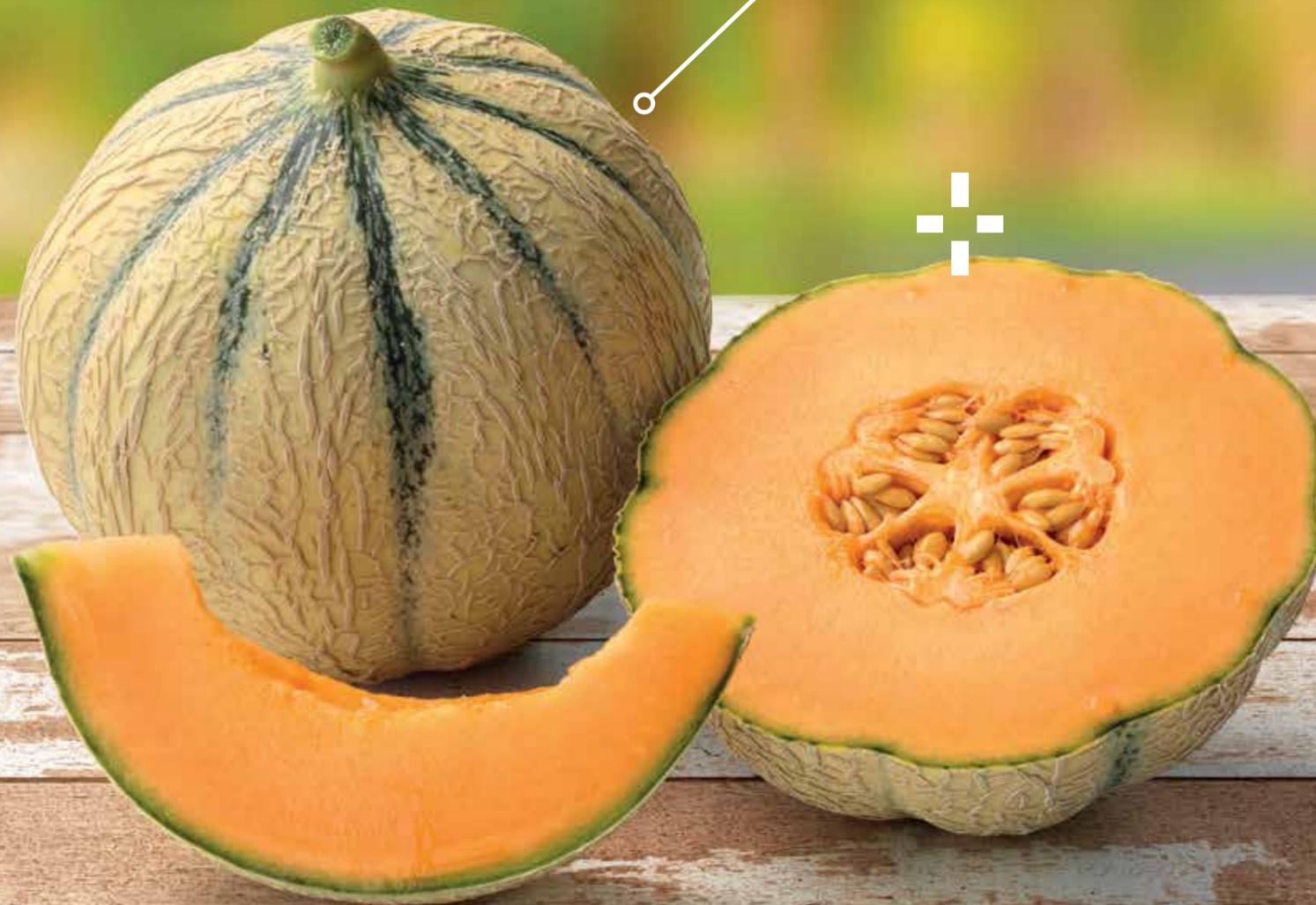


SOURCE: Fruits récoltés dans différents bassins de France; panel tests réalisés par l'ESA (Ecole Supérieure d'Agriculture) entre Juillet et Août, sur une population de consommateurs Français.



Delibel

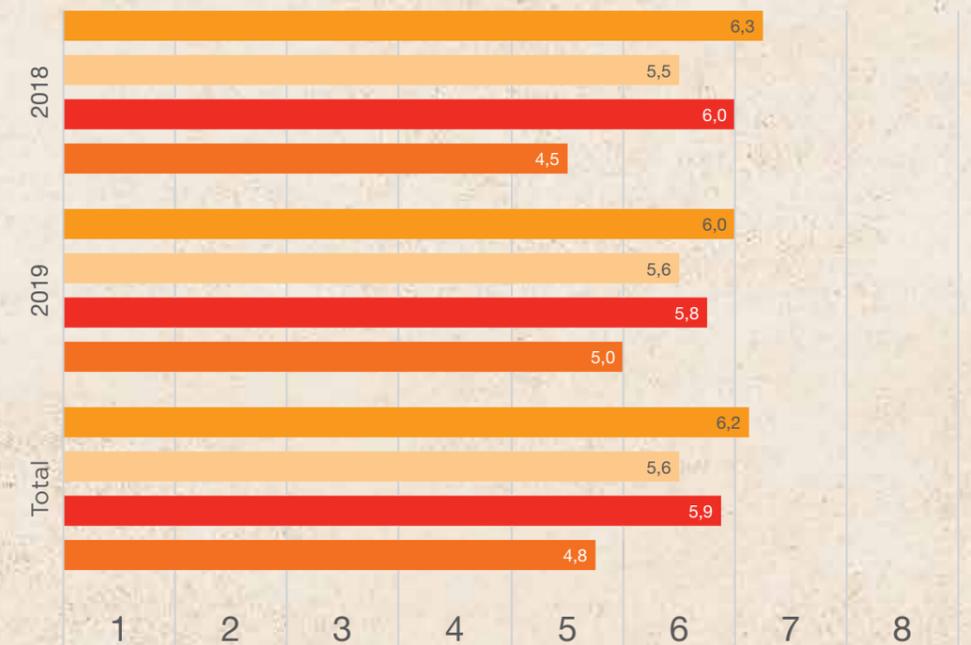
Meilleur ambassadeur du raffinement gourmand: succombez à sa grande finesse aromatique, l'assurance d'un goût unique à chaque dégustation. A table, Delibel sait mettre les formes et rend l'été encore plus savoureux.



CARACTÉRISTIQUES



- Belle forme globe
- Cavité réduite
- Chair dense et aromatique



■ Delibel Appréciation générale
 ■ Standard commercial Appréciation générale
 ■ Delibel Intention d'achat
 ■ Standard commercial Intention d'achat

SOURCE: Fruits récoltés dans différents bassins de France; panel tests réalisés par l'ESA (Ecole Supérieure d'Agriculture) entre Juillet et Août, sur une population de consommateurs Français.



Produits frais de proximité.

“Il y a une tendance globale avérée pour des produits frais de proximité, plus frais, plus savoureux, plus sûrs. Globalement, le consommateur consomme moins, mais il tend à acheter des biens à valeur moyenne plus relevée et les produits premier prix sont à la peine. Cette attente sociétale est de plus en plus intégrée par le commerce qui voit désormais son salut dans les formats de proximité avec un niveau relevé de service et de professionnalisme. Toute orientation vers des produits au long cours, aux capacités de stockage prolongées ne peuvent qu’être contreproductives. S’il faut repenser le produit melon, c’est à l’aune de ces enjeux qu’il faut réfléchir et se projeter un avenir”.

Jean Harzig

Rédacteur en Chef,
Magazine Vegetable (France)



Bojue



CANTALOUPE ITALIEN

L'ICÔNE INDISCUTABLE
DU MELON ITALIEN



«...LA PARFAITE HARMONIE DE
LA SAVEUR AVEC UNE CHAIR
PARFUMÉE ET JUTEUSE...»

Lorsque la plupart d'entre nous parlons de melons, nous parlons du Cantaloup - l'icône incontestée du melon italien. Si vous demandez à un enfant de dessiner un melon, vous obtiendrez sans aucun doute la douce représentation

d'un cantaloup. La bonté du melon italien le plus célèbre est le résultat d'une promesse, d'un pacte maintenu entre la recherche et les attentes des consommateurs. Seul un cantaloup peut se vanter d'avoir une si belle écriture ainsi

qu'une harmonie parfaite de saveurs, de jutosité et de chair parfumée unique. Une explosion de saveurs et de bons souvenirs font de ce melon un incontournable des tables d'été italiennes.



Red Falcon

Ne vous laissez pas avoir - l'apparence extérieure rugueuse de Red Falcon cache une irrésistible explosion de saveur sucrée. Le premier en goût, le dernier à oublier!



CARACTÉRISTIQUES



- Chair orange intense
- Goût stable et durable
- Excellente texture de chair



Bernini

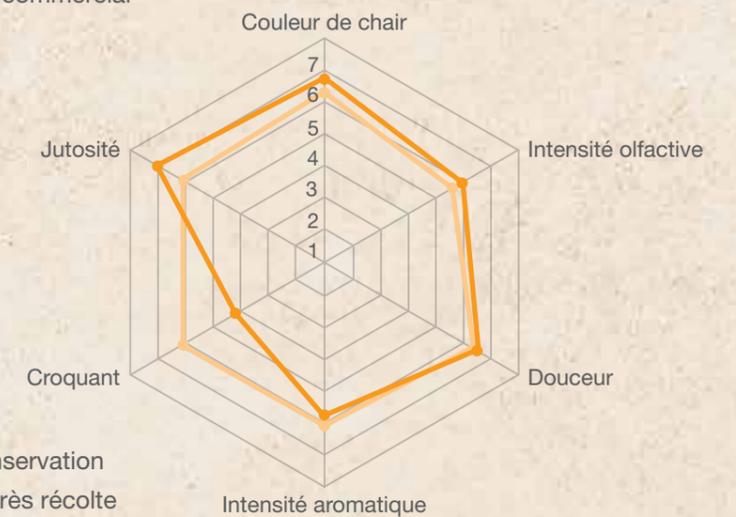
L'élégance, l'aspect frais et l'arôme supérieur de Bernini, séduiront et satisferont tous les consommateurs. La prochaine évolution de l'écriture italienne est enfin là!



CARACTÉRISTIQUES



- Arôme raffiné et doux
- Aspect et goût constants
- Aspect extérieur élégant



SOURCE: Fruits récoltés le 11 Juin 2019 and livrés à Astra le 12 Juin 2019. La première analyse a été réalisée par ASTRA Innovation & Development SRL, un jour après la livraison le 13 Juin 2019. La seconde analyse a été réalisée après sept jours de conservation à 20°C, le 18 Juin 2019.



Authenticité, innovation et distinction.

“Chez Unes, nous avons réalisé que l’accent mis sur la praticité ne suffisait plus. Au fil du temps, le consommateur a développé un besoin accru de réconfort - et nous avons répondu avec la marque Il Viaggiator Goloso, qui est devenue la colonne vertébrale de l’assortiment disponible dans les magasins U, U2 et VG. Trois des valeurs les plus importantes de la ligne Il Viaggiator Goloso sont l’authenticité, l’innovation et distinction. Les produits de cette sélection conservent les qualités authentiques de leurs prédécesseurs traditionnels, tout en évoluant dans le temps. Ils sont innovants parce que la recherche est au cœur de notre mission, et parce que nous choisissons uniquement les meilleures variétés qui résultent de cette recherche. Ils se distinguent parce qu’ils plaisent non seulement aux papilles, mais aussi aux yeux. Nous exigeons que nos produits soient aussi beaux que délicieux. Grâce à la variété Honey Moon - qui fait écho à nos valeurs d’authenticité, d’innovation et de caractère distinctif - nous avons maintenant choisi d’ajouter du melon doux à notre assortiment Il Viaggiator Goloso. Nous sommes heureux d’offrir un melon doux au goût exceptionnellement unique, un arôme distinctif et une apparence élégante. La performance commerciale de la variété a confirmé notre choix. Nos consommateurs sont satisfaits et la promesse de la marque Il Viaggiator Goloso a été tenue”.



Luca Cardamone

Responsable Catégorie Ortofrutta,
Unes

Unes





SPECIAL

LA RÉPONSE AUX
NOUVELLES ATTENTES DES
CONSOMMATEURS MODERNES

«...LES SAVEURS CLASSIQUES
COMBINÉES À DES NOTES
AROMATIQUES...»

Quand la tradition et l'innovation se mélangent, les résultats sont destinés à changer l'histoire. La recherche de Nunhems® a abouti à la fusion parfaite du goût et de la durabilité. Les spécialités locales deviennent les héros de l'histoire, arrivant

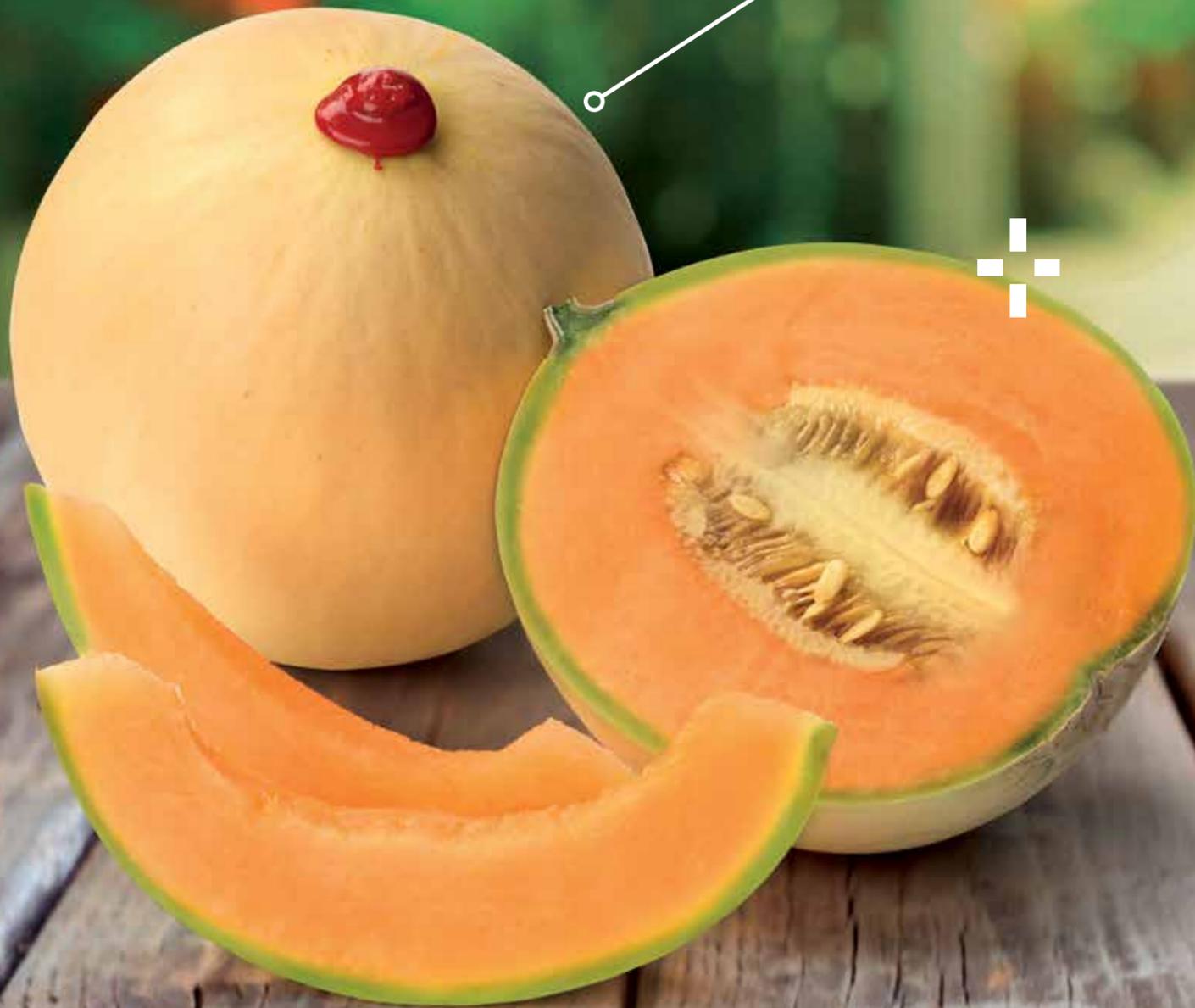
sur les tables des consommateurs les plus exigeants et satisfaisant le désir de saveur. Les melons de spécialité sont la réponse aux attentes changeantes des consommateurs modernes, attentifs à l'origine de chaque produit, mais résolus

dans leur refus de laisser derrière eux la beauté, la saveur et l'arôme des melons traditionnels. Les saveurs classiques combinées à des notes aromatiques distinctes rendent les melons de typologie spéciale uniques et sans équivoque.



Tiaré

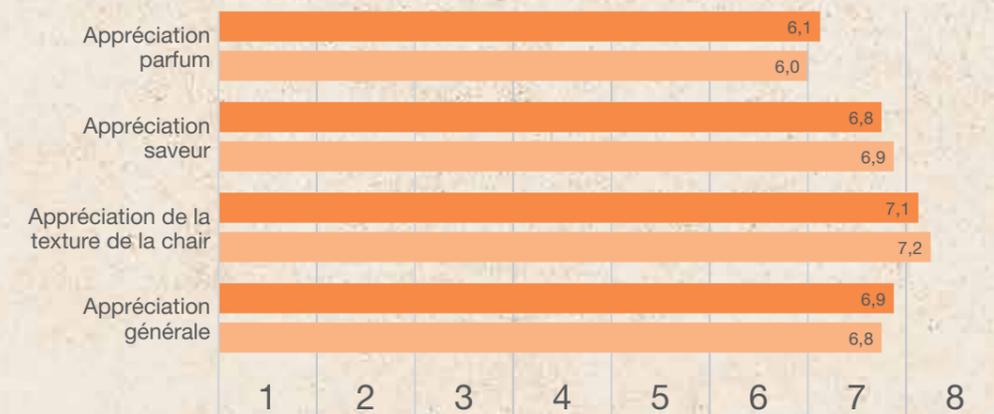
Élégant à l'extérieur, délicieusement doux à l'intérieur. L'aspect extérieur et la couleur ivoire attrayante de la robe de Tiaré cachent la douceur unique à l'intérieur. Même les nouvelles générations seront enchantées par le goût sucré et l'excellente qualité de ce melon doux traditionnel.



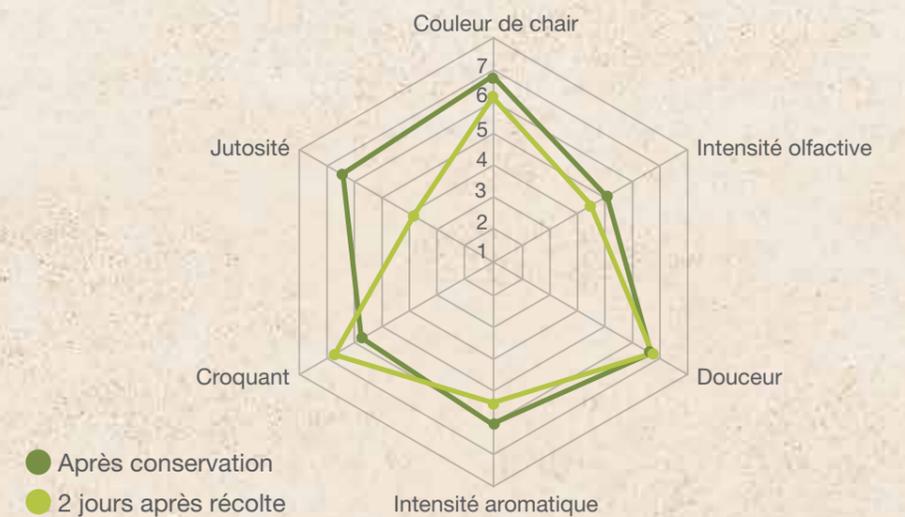
CARACTÉRISTIQUES



- Aspect extérieur élégant
- Chair sucrée, avec une touche de saveur vanillée



■ Après conservation
■ 2 jours après récolte



Réponse à la question "L'achèteriez-vous?"	2 jours après récolte	Après conservation
Je l'achèterais	79%	100%
Je ne l'achèterais pas	21%	0%

SOURCE: Fruits récoltés le 21 Juillet 2019 and livrés à Astra le 22 Juillet 2019. La première analyse a été réalisée par ASTRA Innovation & Development SRL, un jour après la livraison le 23 Juillet 2019. La seconde analyse a été réalisée après sept jours de conservation à 20°C, le 29 Juillet 2019.



Honey Moon

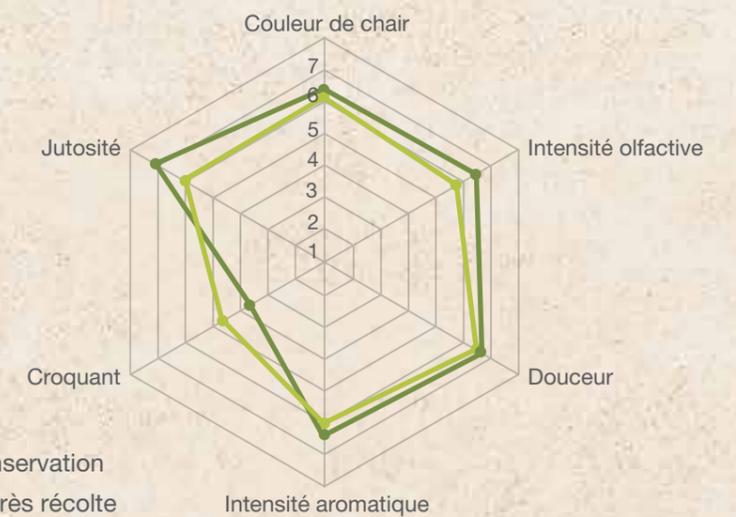
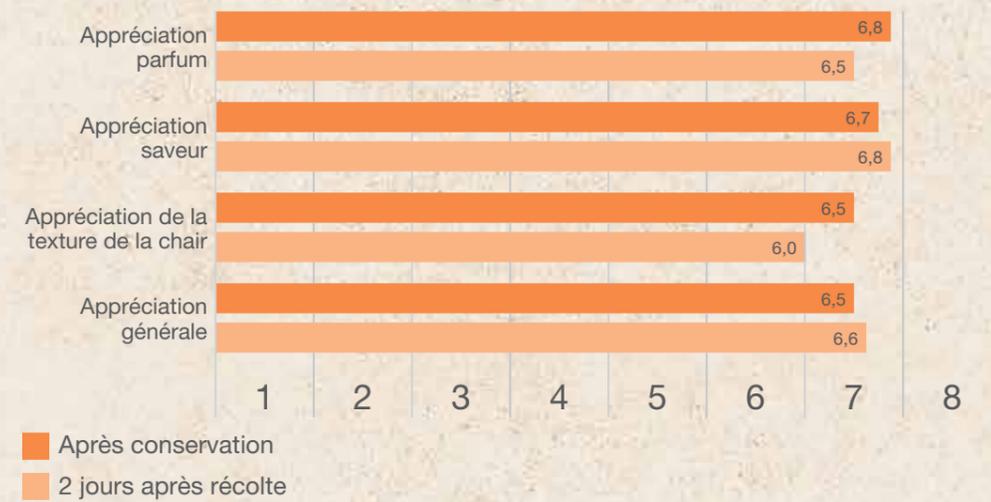
Ce melon d'une douceur exceptionnelle résulte d'années de passion et de savoir-faire. Son arrière-goût plein d'arômes captivants le rend unique et inoubliable.



CARACTÉRISTIQUES



- Arôme riche et intense
- Goût raffiné
- Chair juteuse



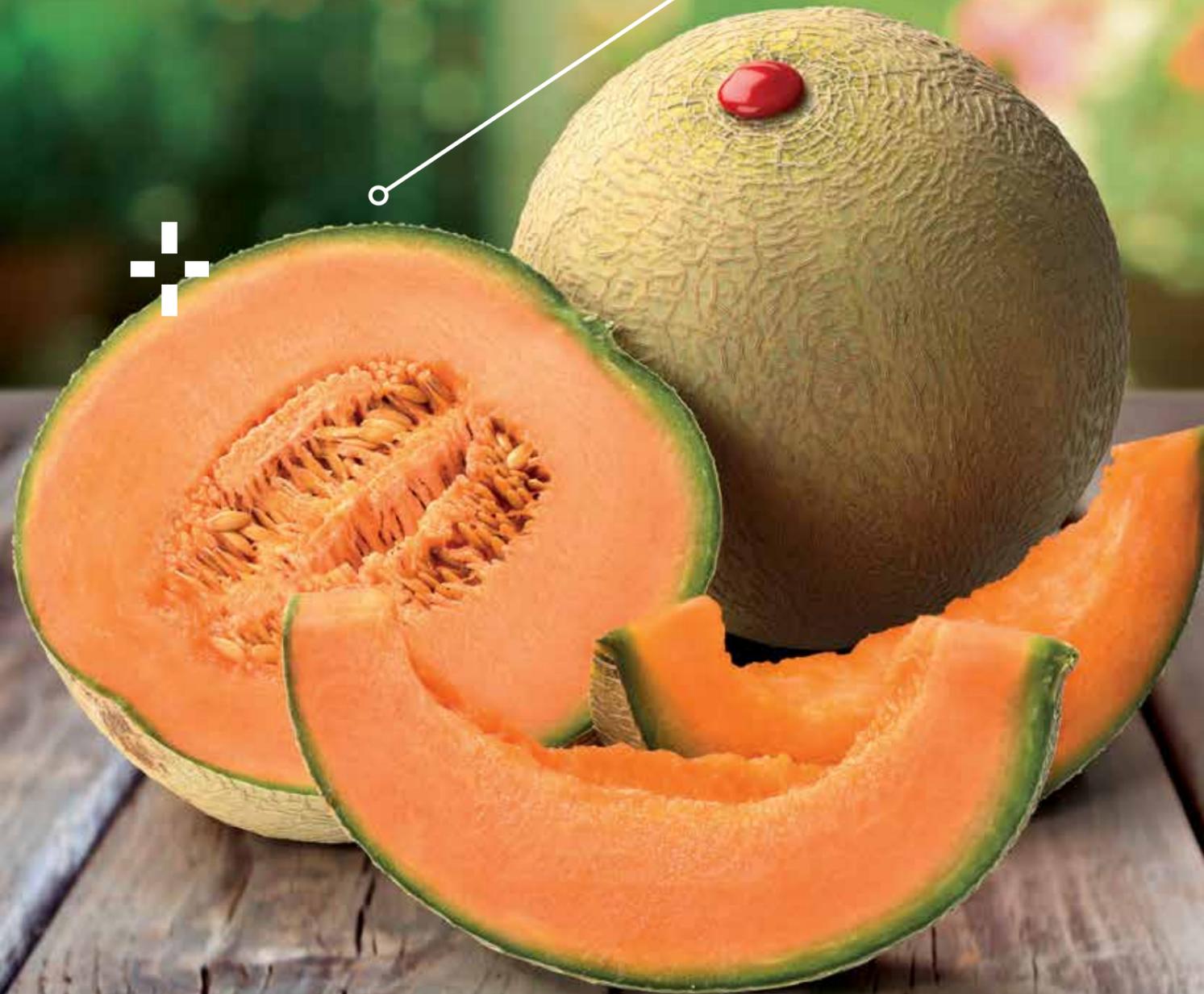
Réponse à la question "L'achèteriez-vous?"	2 jours après récolte	Après conservation
Je l'achèterais	86%	100%
Je ne l'achèterais pas	14%	0%

SOURCE: Fruits récoltés le 21 Juillet 2019 and livrés à Astra le 22 Juillet 2019. La première analyse a été réalisée par ASTRA Innovation & Development SRL, un jour après la livraison le 23 Juillet 2019. La seconde analyse a été réalisée après sept jours de conservation à 20°C, le 29 Juillet 2019.



Honey Sweet

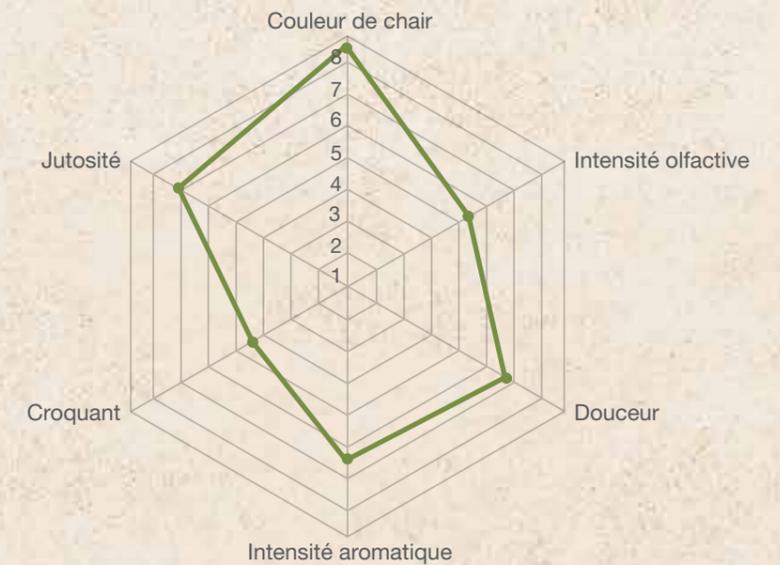
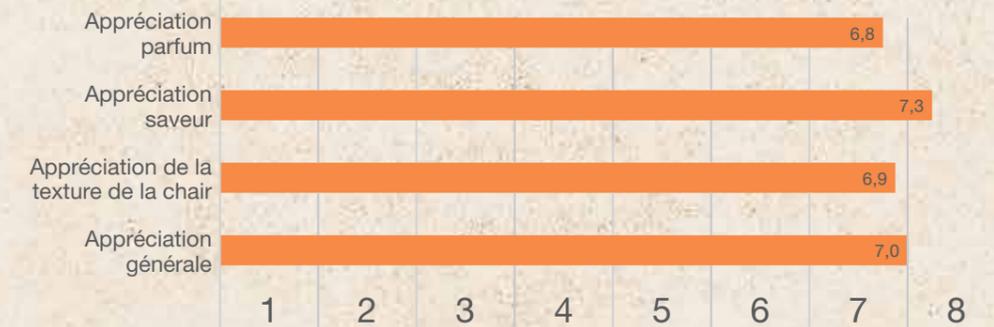
Le type écrit, sans sillon de la tradition Mantoue. Sa chair rouge intense, associée à un goût aromatique et persistant, en font une variété unique en son genre.



CARACTÉRISTIQUES



- Chair rouge intense
- Arôme raffiné et supérieur
- Excellente texture de chair



Réponse à la question "L'achèteriez-vous?"	Pourcentage
Je l'achèterais	100%
Je ne l'achèterais pas	0

SOURCE: Fruits récoltés le 8 Juin 2019 sur le bassin de Sermide-Felonica (MN), Italie. Analyse réalisée par ASTRA Innovation & Development SRL dans leurs laboratoires de Faenza (RA).





La saveur toute la saison.

“Quelqu’un a dit un jour que la meilleure façon de prédire l’avenir était de l’inventer. C’est ainsi que nous regardons le marché du Piel de Sapo depuis 40 ans. Nos clients avec une longue histoire dans l’industrie se souviennent sûrement de la variété Toledo, introduite en 1989. Toledo a été le premier hybride de l’histoire du Piel de Sapo à combiner des performances agronomiques exceptionnelles avec un goût excellent - si bien qu’il est devenu le standard pour le goût jusqu’au début des années 2000. La production de Piel de Sapo n’a plus été la même depuis. Mais ce n’était que le début. Nous voulions apporter de la saveur toute la saison. Les années 90 ont amené les variétés Daimiel, Ruidera, Trujillo et Montijo, suivies de Medellin en 2001. Notre recherche passionnée de saveurs, a fusionné avec notre engagement à améliorer la résistance aux maladies, dans le but ultime de stabiliser la production et la qualité. Hidalgo, introduit en 2005, a été le premier hybride avec une résistance totale à l’Oïdium. Coliseo, introduit en 2018, est le seul hybride avec la résistance intermédiaire au virus New Delhi. Notre regard sur le marché actuel n’a pas changé: il est temps de réinventer l’avenir une nouvelle fois”.

Paco Solera

Directeur Espagne,
BASF Vegetable Seeds



Paco Solera





PIEL DE SAPO

TAILLE ADAPTÉE À LA
SOCIÉTÉ ACTUELLE

«...AVEC UNE DOUCEUR QUI NE
SE COMPARE À AUCUN AUTRE
MELON DANS LE MONDE...»

Le melon Piel de Sapo est le melon typique produit en Espagne. Il a une saveur distincte, avec une douceur qui ne se compare à aucun autre melon dans le monde. Ces melons sont achetés pour le plaisir de la famille et

pour retrouver les saveurs d'antan. Conscients que la société a changé, nous avons créé la ligne Kukino®. Cette ligne conserve la saveur traditionnelle du Piel de Sapo, mais avec une taille plus adaptée à la société moderne.

Soucieuses de contribuer à la durabilité de la planète, nos équipes d'amélioration ont également travaillé sur des variétés plus résistantes.



Coliseo

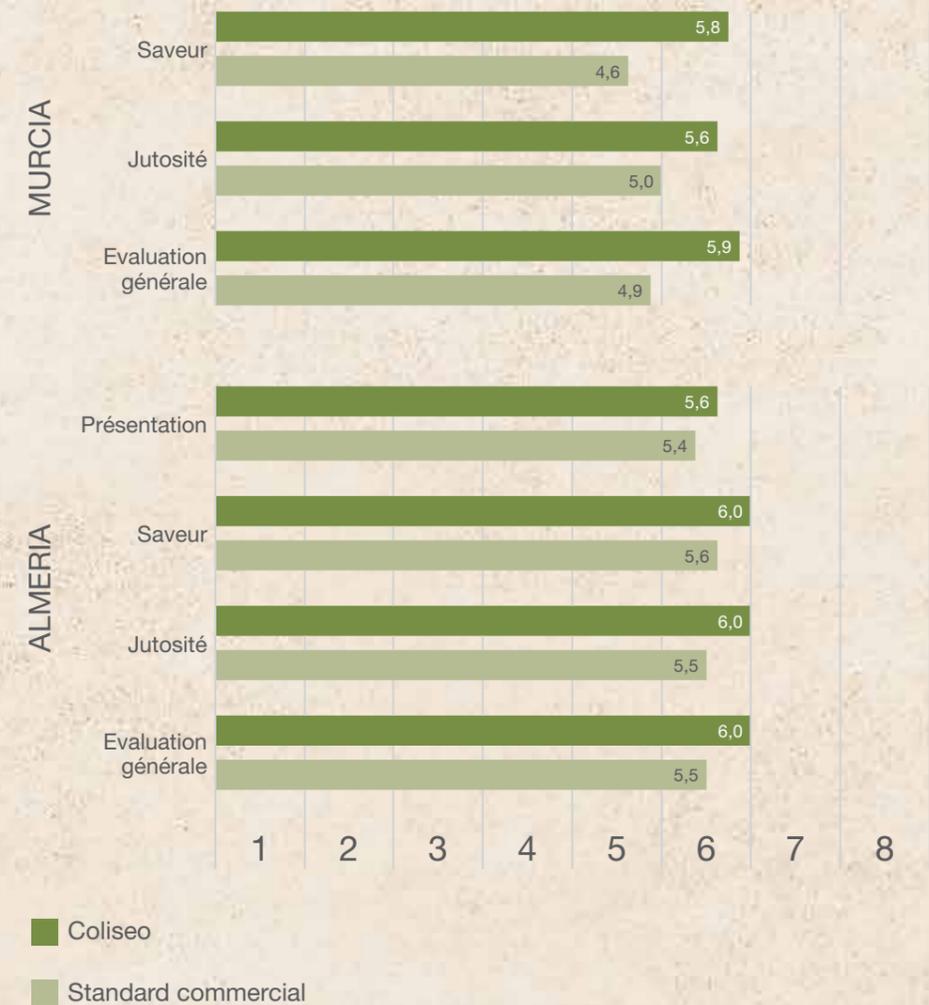
*Tradition, saveur et arôme
s'unissent en parfait équilibre!
Coliseo vous transporte aux
origines du melon Piel de Sapo.*



CARACTÉRISTIQUES



- Goût intense
- Excellente texture de chair
- Saveur très stable



SOURCE: Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par Tecnova le 2 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Espagnols. Fruits récoltés sur le bassin d'Almería; panel tests réalisés par Tecnova le 17 Juin 2019 sur une population de consommateurs Espagnols.



Envero

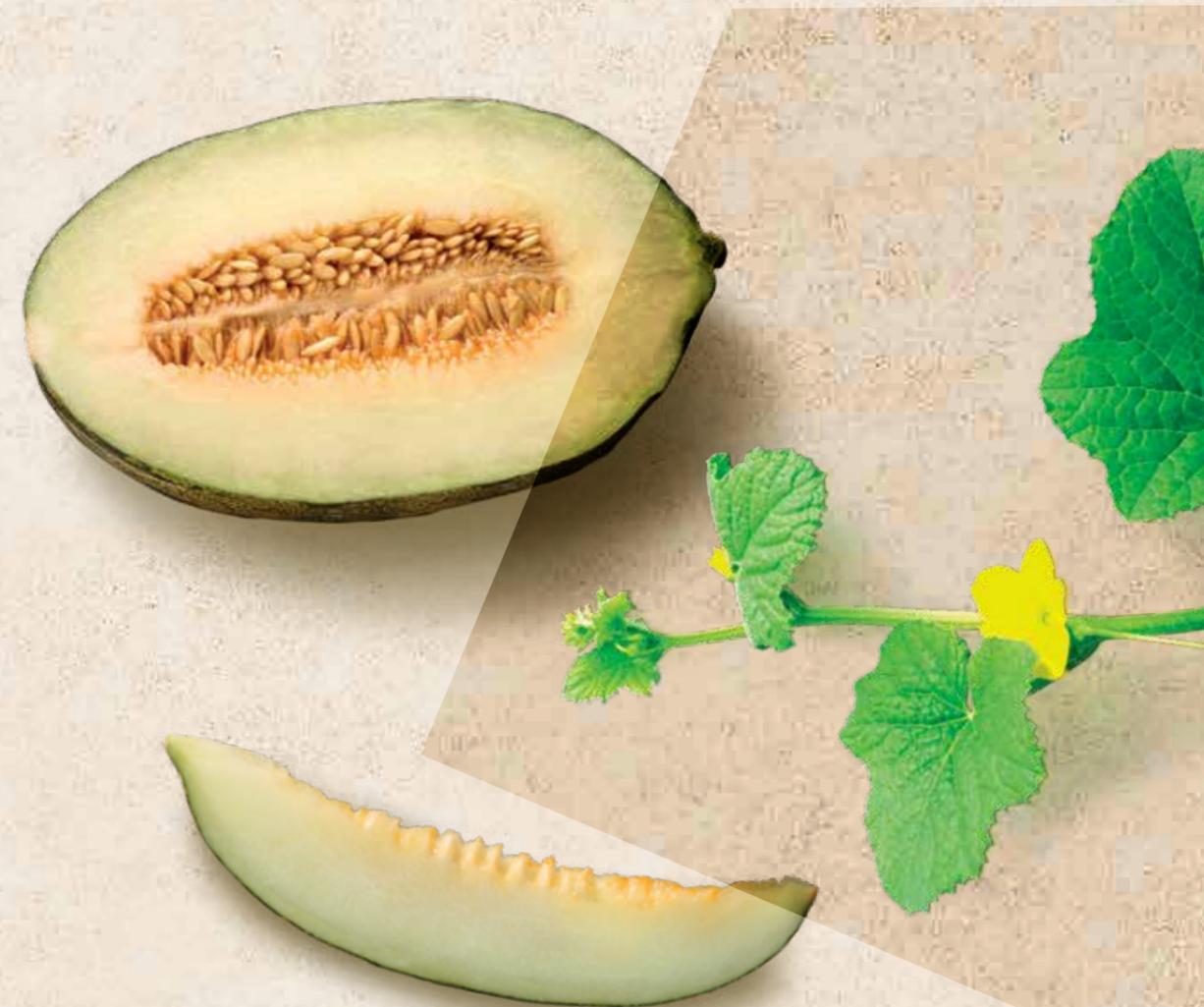
Le standard de saveur des melons Piel de Sapo! Laissez-vous envelopper par l'arôme captivant d'Envero, sa chair juteuse et sa saveur intense - le tout emballé à merveille dans une jolie robe dorée. Les meilleures qualités qu'un Piel de Sapo peut offrir, le tout dans un seul fruit!



CARACTÉRISTIQUES



- Saveur intense
- Aspect extérieur attrayant
- Chair très juteuse

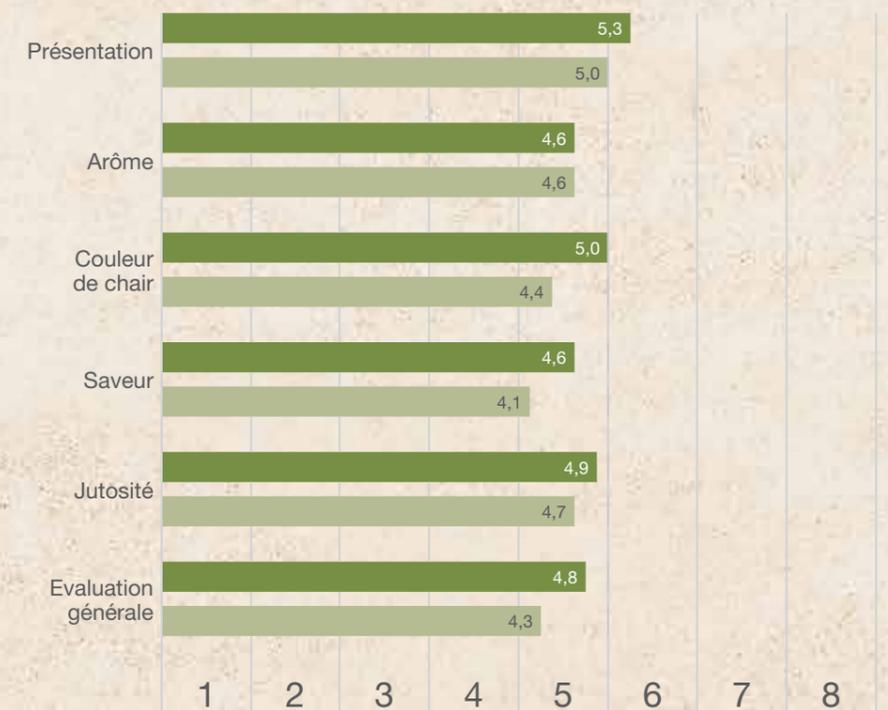


Kumara

- ✓ Cette mini variété Piel de Sapo possède un goût de haute qualité comparable à celui de Medelin. La saveur de sa chair sucrée fait penser à un gâteau, et son aptitude pour le début de saison en fait une variété.



- Excellent goût
- Aspect de fruit élégant
- Petit calibre



- Kumara
- Standard commercial

SOURCE: Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par Tecnova le 2 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Espagnols.



Kudoru

Un petit melon plein de saveur! Kudoru représente la nouvelle tendance des melons, avec toutes les qualités d'un melon Piel de Sapo dans un emballage plus compact. Avec ses qualités internes exquisés et son aspect extérieur attrayant, ce Mini Piel de Sapo marque le début d'une nouvelle génération.



- La saveur de la tradition espagnole
- Petit calibre
- Taille de fruits très homogène



Galia: arôme et goût.

“La recherche du melon Galia parfait était toujours une question d’arôme et de goût, quelque chose qui séduirait le connaisseur du Galia en point de vente - un melon identifiable par son arôme seul. Au fil des ans, cependant, la quête de la conservation et de la douceur est devenue primordiale, car les détaillants ont cherché à maximiser la durée de vie du produit pour nos partenaires / magasins et nos clients. Ce que nous ne savions pas, c’est que nous étions en train de créer une gamme de melons sucrés qui n’incarnait pas l’expérience ultime d’arôme, de goût et de plaisir que les melons offraient traditionnellement. Les variétés traditionnelles de Galia n’ont pas disparu; elles n’étaient tout simplement pas aussi viables que les variétés LSL en termes de prix, de rendement et de Brix. La gamme Galkia a relancé avec succès l’expérience traditionnelle de Galia, offrant une durée de conservation moyenne qui en fait un gagnant pour le client, le détaillant et le producteur par rapport à la courte durée de conservation des anciennes variétés. La gamme offre également une facilité de récolte pour les producteurs - les fruits prêts à être récoltés sont clairement identifiables par les changements de couleur. Peut-être plus important encore, la gamme Galkia offre le goût et l’arôme traditionnels et appréciés du Galia qui étaient auparavant perdus sur le marché. Le travail minutieux effectué en coulisses signifie que la vaste gamme Galkia offre des tailles commercialisables tout au long de la saison. Cela offre une disponibilité constante au client. Une meilleure cohérence incite les clients à acheter à plusieurs reprises et, par conséquent, nous voyons le marché de Galia progresser à nouveau. Cela ne peut qu’apporter des changements positifs pour l’avenir, et nous avons hâte de voir ce qui se passera de plus”.



James Cackett

Responsable Technique - Raisin,
Agrumes, Melon & Ananas - TESCO

Bojue





GALIA

SAVOUREUX ET AVEC UN
ARÔME INCOMPARABLE

«...AVEC UNE SAVEUR ET UNE
QUALITÉ QUI DURERONT JUSQU'AU
MOMENT DE LA CONSOMMATION...»

Quand nous pensons à un melon Galia - savoureux et avec un arôme incomparable - nous pensons à Galkia®. Avec Galkia®, vous pouvez être sûr d'obtenir des melons de haute qualité tout au long de la saison estivale.

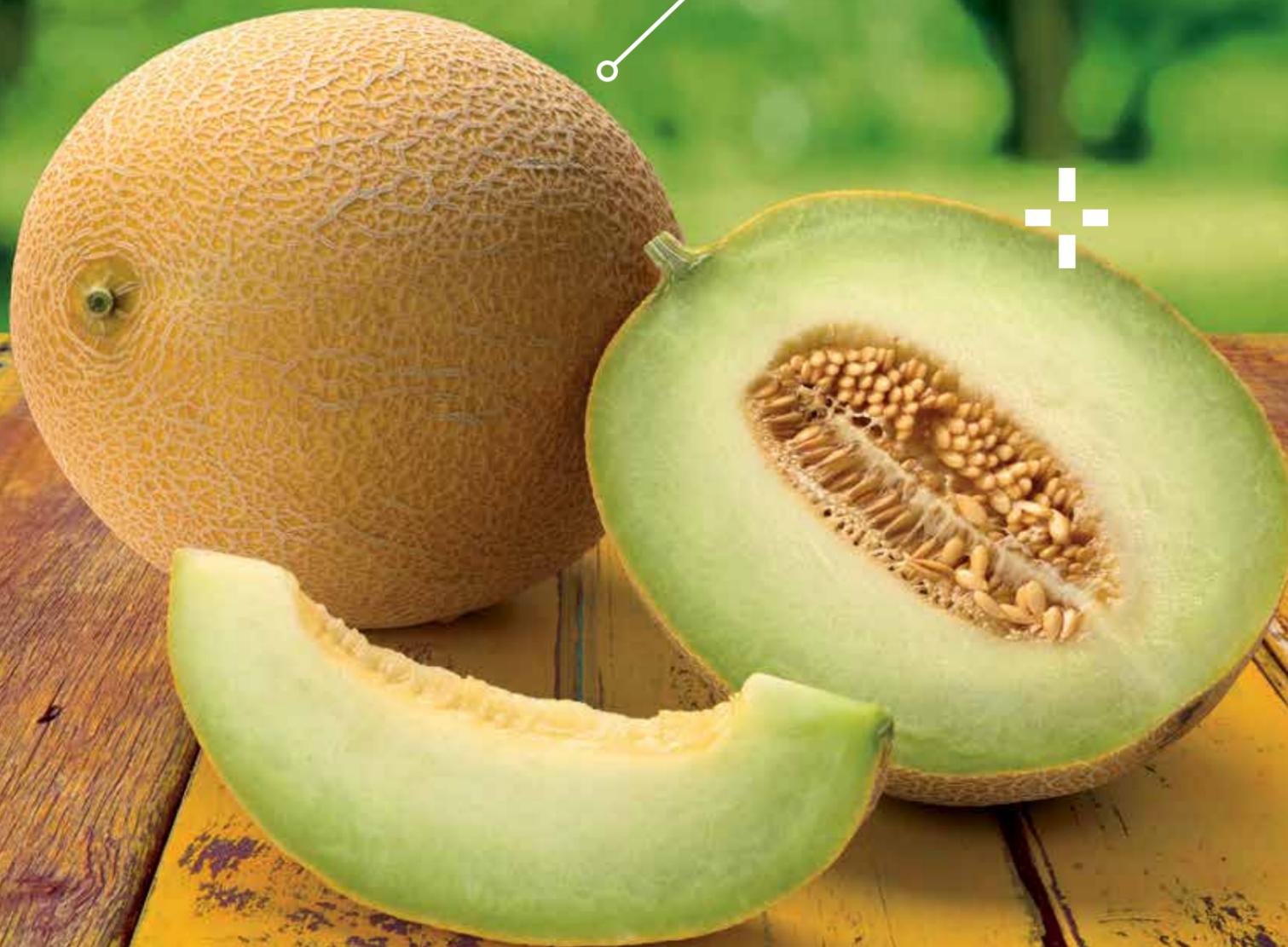
Grâce à la génétique supérieure de Galkia, vous pouvez être sûr que chaque melon est récolté à maturité, avec une saveur et une qualité qui dureront jusqu'au moment de la consommation.

Galkia combine toute la saveur des melons du passé, avec la capacité de satisfaire les demandes croissantes des marchés d'aujourd'hui. Un melon au goût du melon. Toujours.



Kirene

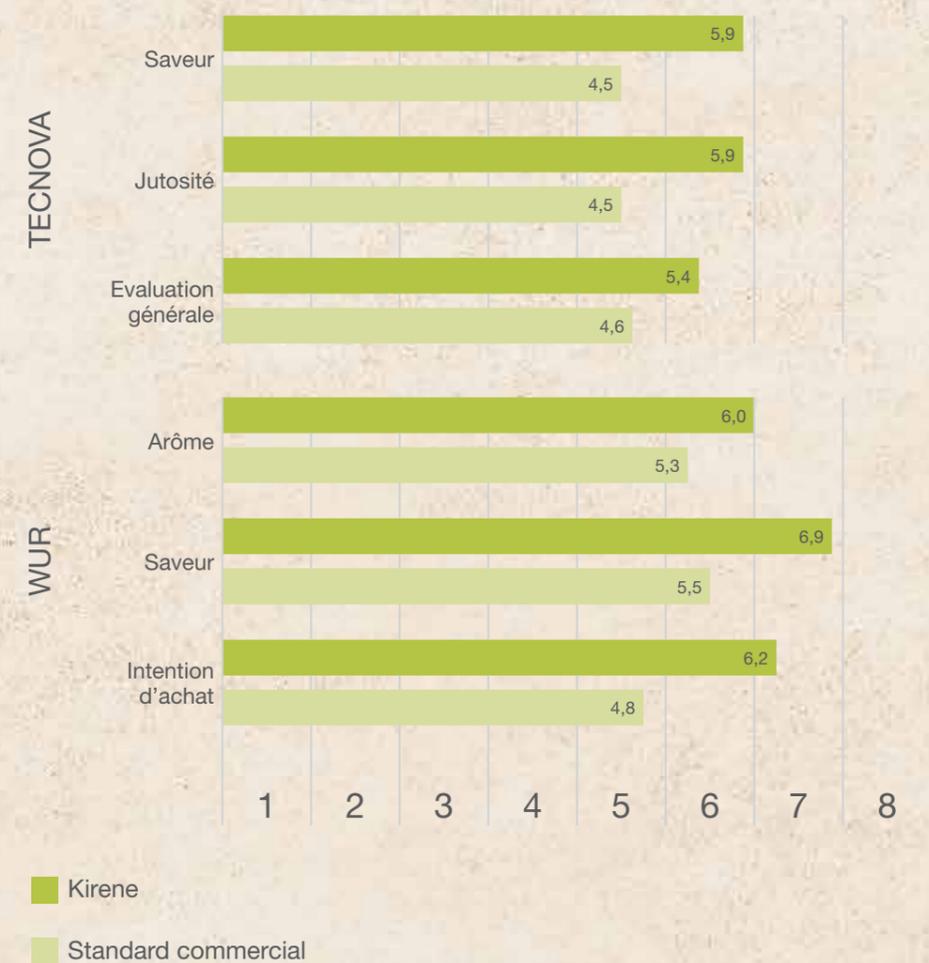
Tout a commencé avec Kirene! Cette variété a marqué le début de notre quête d'une ligne offrant des fruits de haute qualité garantis. Kirene est le fleuron de notre philosophie.



CARACTÉRISTIQUES



- Saveur unique
- Douceur garantie
- Arôme exotique



SOURCE: Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par Tecnova le 10 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Anglaise.
 Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par WUR le 11 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Néerlandaise.

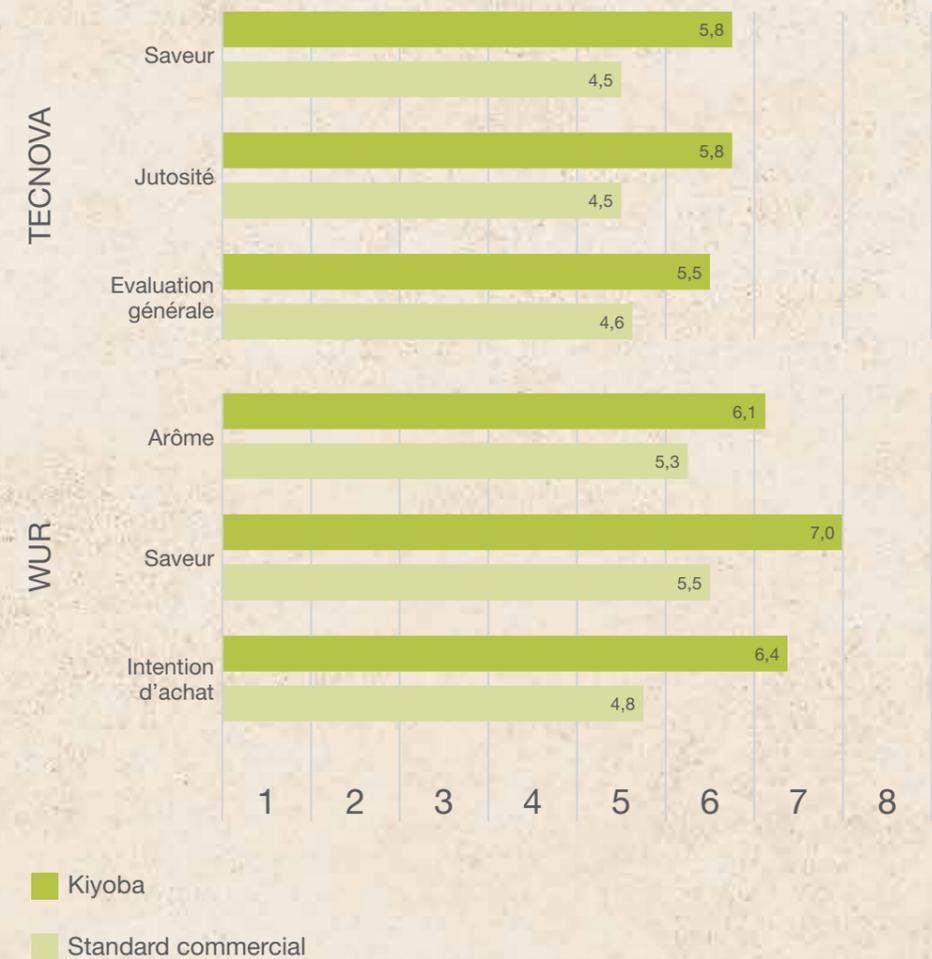


Kiyoba

La suite des excellentes qualités sensorielles de Kirene, avec des résistances ajoutées pour une meilleure performance au champ. Une variété remarquablement douce et savoureuse pour les passionnés de saveur unique et incomparable.



- Excellent goût
- Saveur extrêmement stable

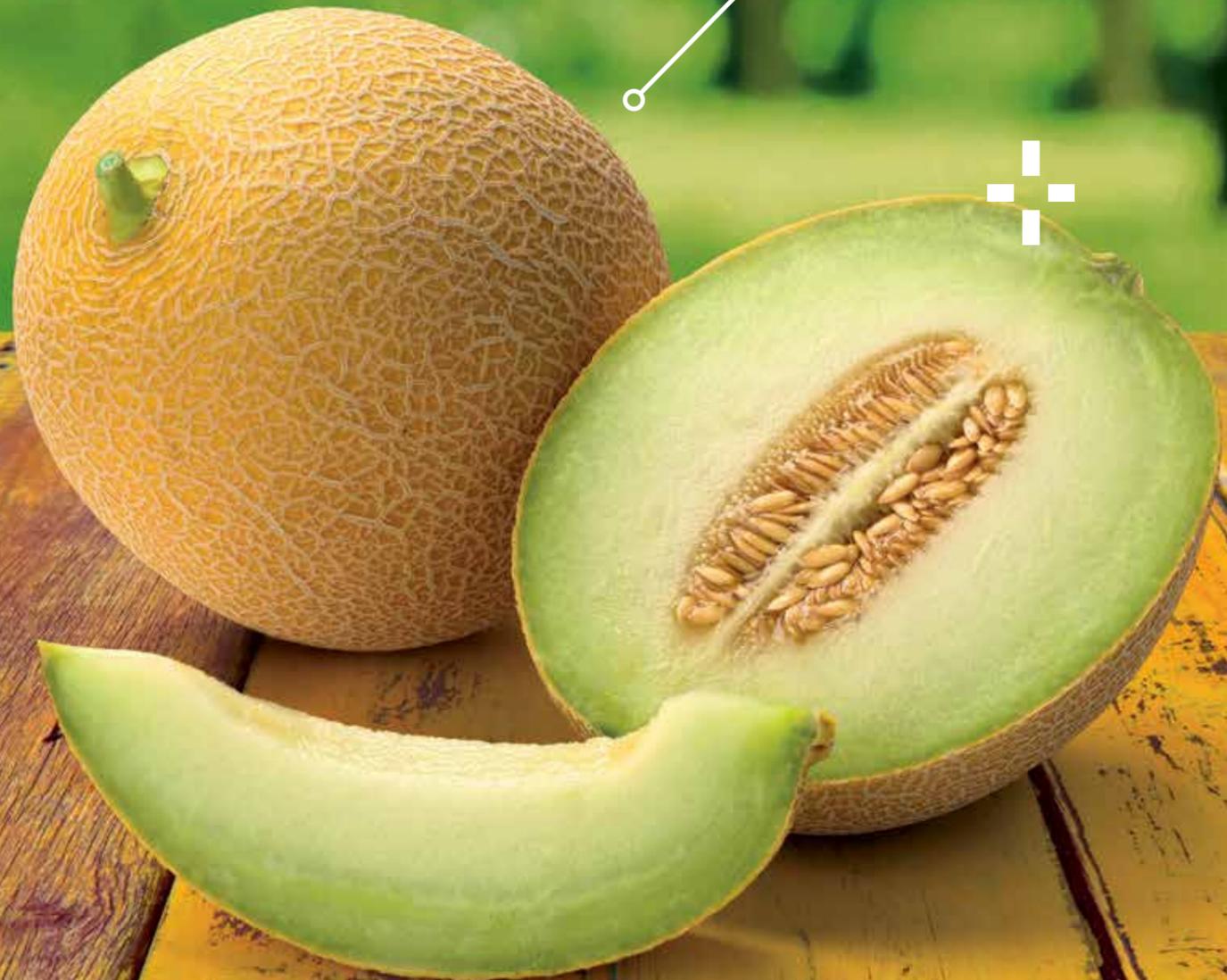


SOURCE: Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par Tecnova le 10 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Anglaise.
Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par WUR le 11 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Néerlandaise.



Kissane

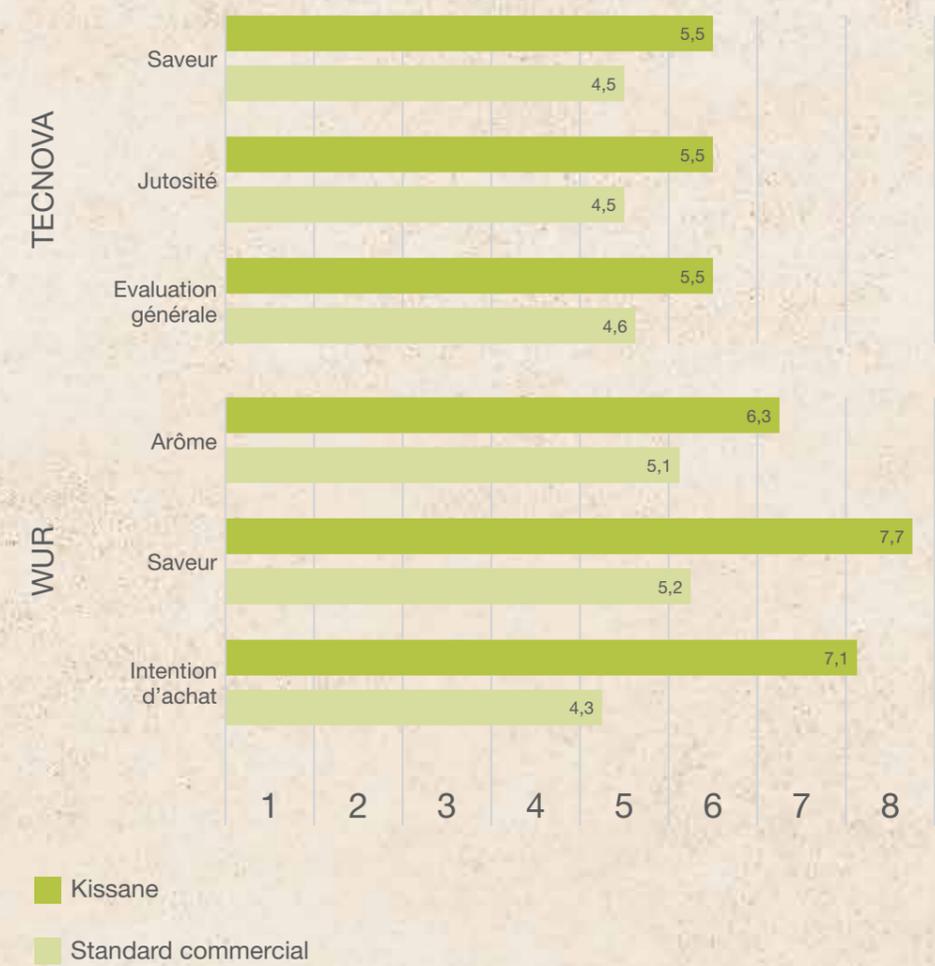
Dernier né de notre famille, ce melon vous surprendra par ses excellentes performances. La meilleure partie: Kissane performe sans perdre le goût et l'arôme traditionnels du concept Galkia.



CARACTÉRISTIQUES



- Excellente saveur
- Qualité des fruits extrêmement stable

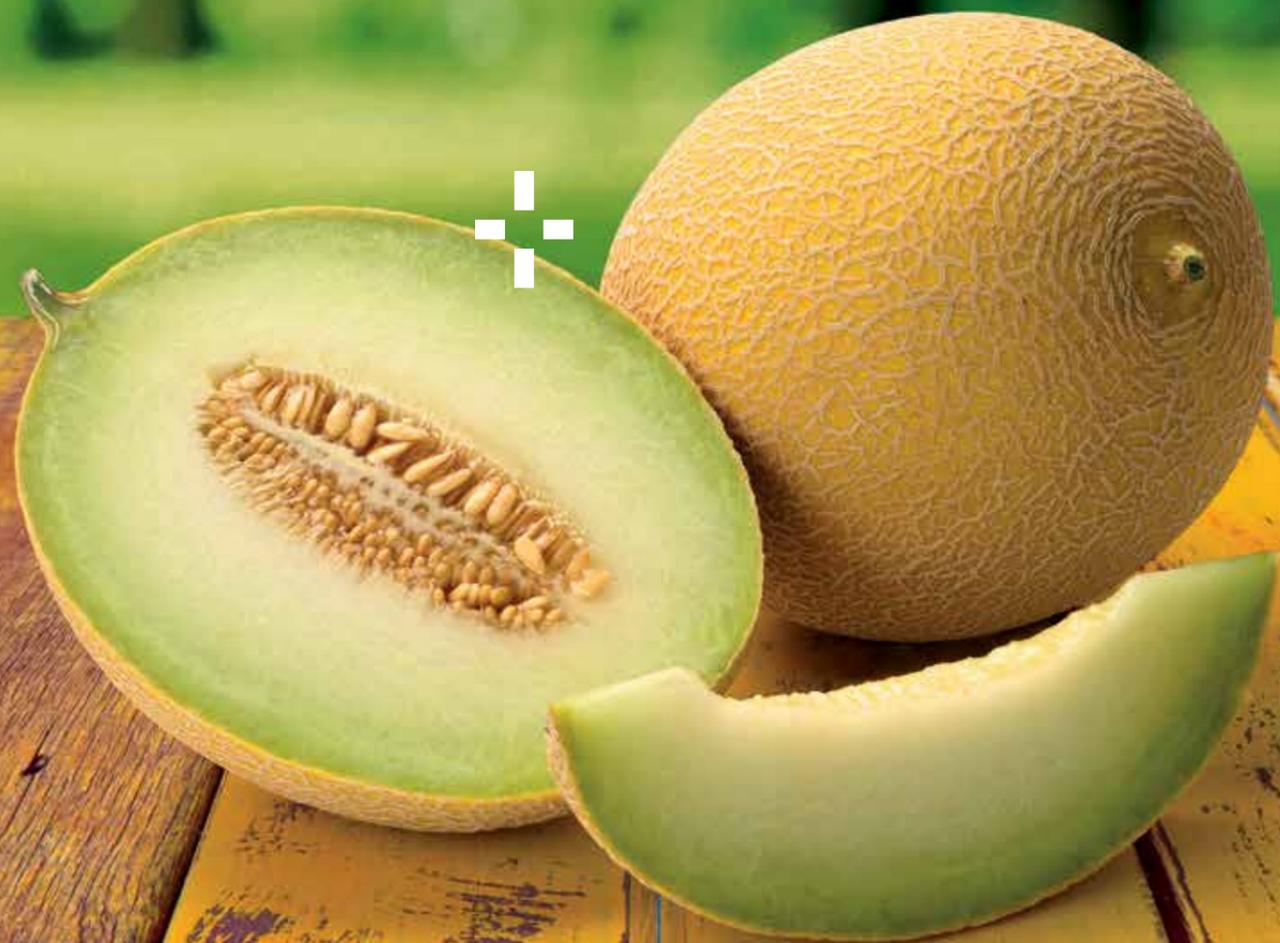


SOURCE: Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par Tecnova le 10 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Anglaise. Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par Wur le 18 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Néerlandaise.



Kinium

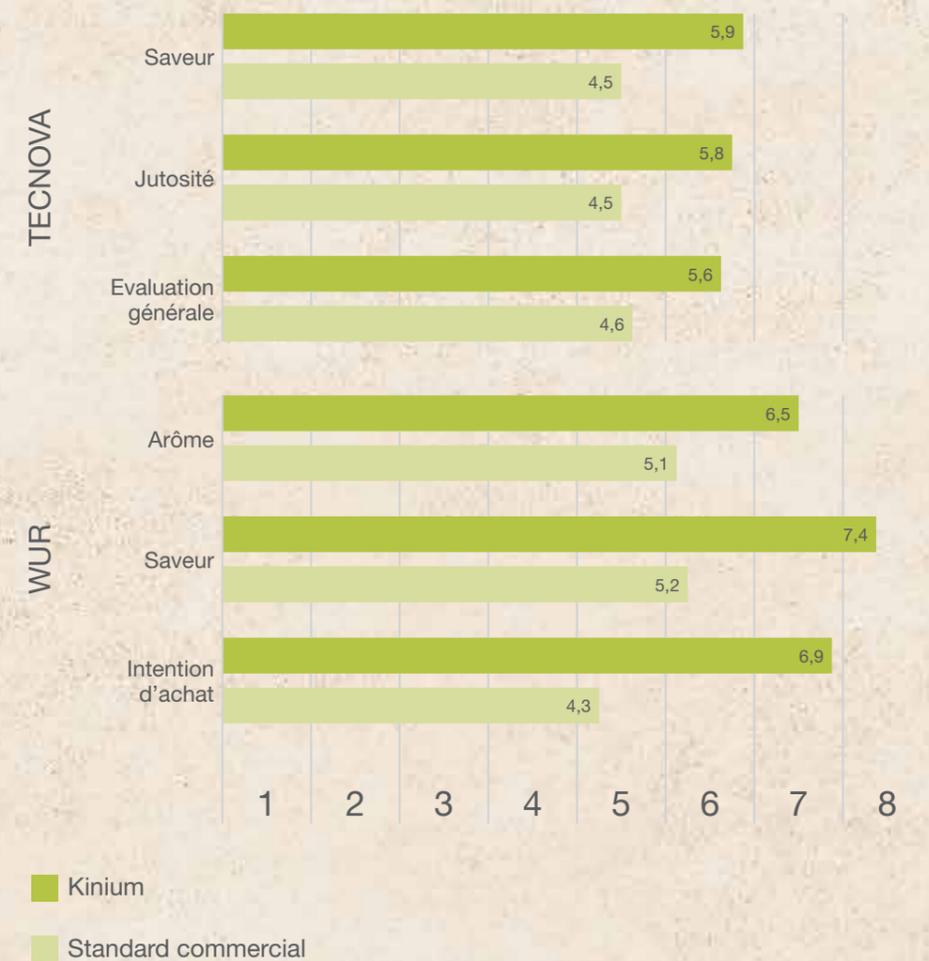
Cette nouvelle révélation de la gamme Galkia vous permet de terminer la saison en toute confiance. Kinium complète agréablement notre sélection de saveurs.



CARACTÉRISTIQUES



- Chair extrêmement douce
- Apparence attractive
- Taille cohérente



SOURCE: Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par Tecnova le 10 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Anglaise.
Fruits récoltés sur le bassin de Murcia; panel tests réalisés par Wur le 18 Juillet 2019 sur une population de consommateurs Néerlandaise.



CALENDRIER DE DISPONIBILITÉ VARIÉTALE

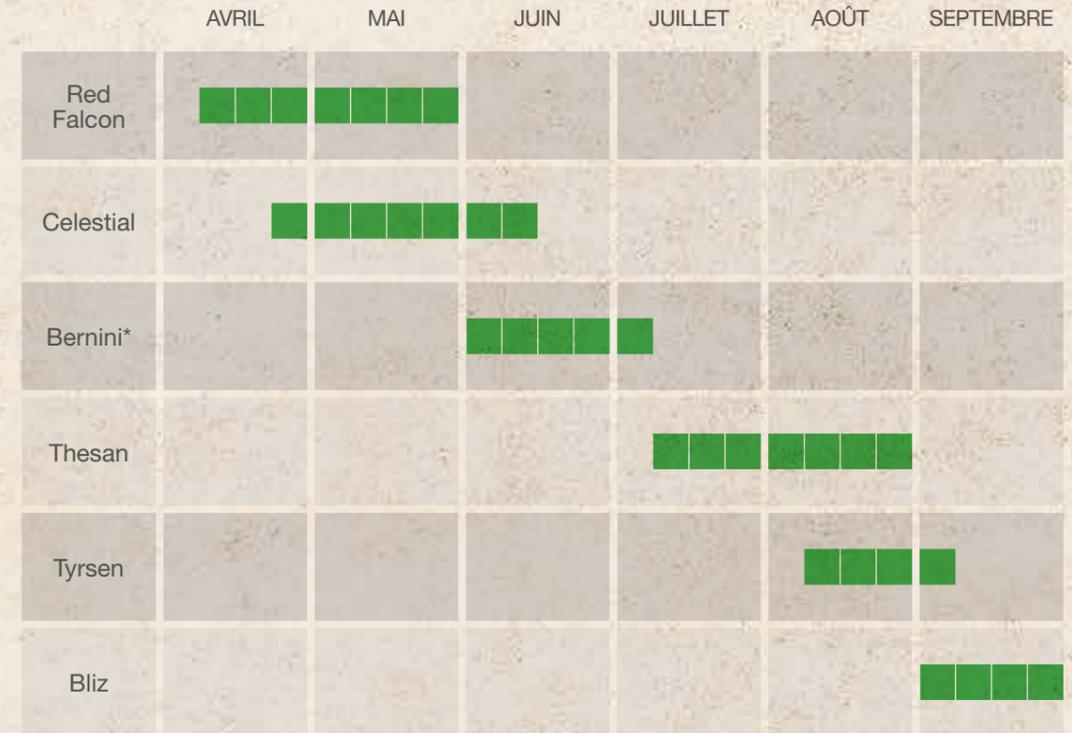
CHARENTAIS

■ ESPAGNE
 ■ SUD-EST FRANCE
 ■ SUD-OUEST FRANCE
 ■ CENTRE-OUEST FRANCE



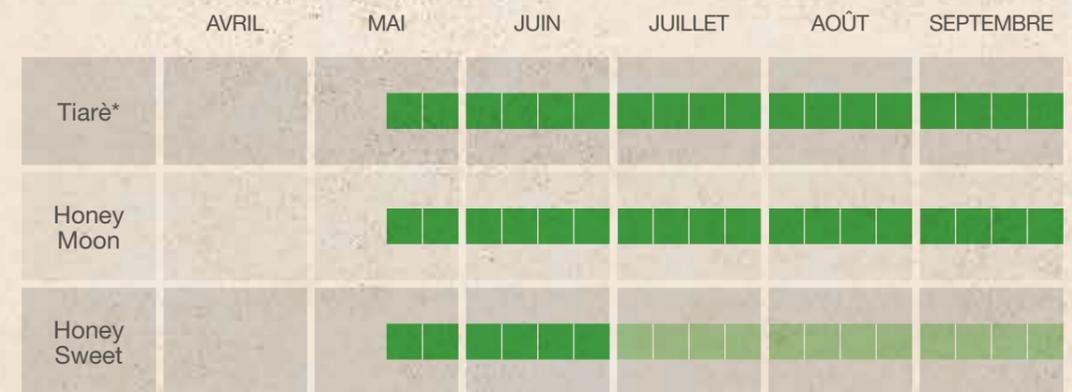
CANTALOUPE ITALIEN

■ ITALIE



SPECIAL

■ ITALIE
 ■ POSSIBILITÉ D'ÉTENDRE LA DISPONIBILITÉ

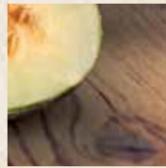


CALENDRIER DE DISPONIBILITÉ VARIÉTALE

PIEL DE SAPO

ALMERIA MURCIA LA MANCHA

	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
Coliseo		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■		■ ■	■ ■
Medellin			■ ■ ■ ■ ■			
Envero*				■ ■ ■ ■ ■		
Toledano					■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	
Kumara			■ ■		■ ■	
Kudoru			■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	



GALIA

SENEGAL MAROC ALMERIA MURCIA LA MANCHA

	MARCH	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
Kirene	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■			
Kiyoba*				■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		
Kissane*					■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■		
Kinium*					■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■





@Abderrahim



@Charlotte



@Mirko, @Flor, @Angel



@Henry



@Isabel



@Eric



@Claudia



@Antonio



@Enrique



@Hans



@Crisanto



@Paco



@Antonio



@Jerome



@Mercedes



@Matteo



@José Ramon



@Fabio

ENSEMBLE POUR VOUS FOURNIR
LE MEILLEUR







We create chemistry

Nunhems France SAS
8 rue Olivier de Serres – CS 10027
49072 Beaucouzé Cedex
Tel. +33 241 31 12 80
E-mail: nunhems.customerservice.fr@vegetableseeds.basf.com

