1. **Envasados, procesados y otros**

**Espárrago**. La recolección en el campo consiste en el corte del turión con un altura de 21 cm, por la climatología de la zona la época de corta se da entre final de febrero y Mayo, cuando la temperatura de la tierra es superior a los 18º, la recolección se hace diariamente para evitar que la punta del turión este abierta y mantener las mejores características, tras el primer pesado en finca se transporta con el embalaje adecuado hasta las instalaciones ubicadas en el mercado de entradores, una vez allí se comienza el proceso de calibración, lavado y envasado.

**Aromáticas y medicinales**. Tras su recolección da comienzo al secado de la hoja en todo momento se persigue la uniformidad del color y que no se pierda la concentración de principios activos, factores fundamental en la comercialización de este producto. Una vez seca la hoja, se despalilla y se criba manualmente modo que garantiza la eliminación del polvo y que las cualidades de la planta no se vean afectadas. Tras esta fase de transformación se envasan en cajas de 30-50gr.