

# LAS SEMILLAS DE PIMIENTO PETIT MARSEILLAIS ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPPM25S



El Petit Marseillais ("pequeño marsellés") es una variedad provenzal francesa muy productiva, con frutos alargados, finos y ligeramente curvados, de unos 12-15 cm, que pasan de verde brillante a rojo intenso al madurar. Es un pimiento dulce, sin picante, perfecto para freír entero (estilo pimientos italianos) o para sofritos, con una piel fina que no necesita pelar. Es una de esas variedades de huerto rural mediterráneo que combinan productividad asombrosa con un sabor genuino, muy distinto a los pimientos comerciales modernos. Características del Petit Marseillais Variedad de planta media (60-80 cm), enormemente productiva: una sola planta puede dar 30-40 frutos a lo largo de la temporada. Los pimientos son delgados, alargados, ligeramente ondulados, con paredes finas. Cuando están verdes son perfectos para freír en aceite caliente y servir con sal en escamas (al estilo Padrón pero más grandes y sin sorpresas de picante). Maduros en rojo son muy dulces, ideales para salsas, sofritos y conservas. Siembra y cultivo del Petit Marseillais Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a 20-24 °C constantes. Germina en 10-15 días. Trasplante cuando pasan las heladas (finales abril-mayo), con marco de 75 x 50 cm. Cosecha de julio a octubre. Pleno sol, suelo rico en materia orgánica, riego regular sin encharcar, acolchado al pie de la planta. Aporte de potasio durante la fructificación. Cosecha frecuente y temprana (cuando los pimientos miden 10-12 cm verdes) estimula la planta a producir más. En maceta de 20 litros funciona muy bien, incluso para producción comercial pequeña en terrazas.

## DESCRIPCIÓN

El Petit Marseillais («pequeño marsellés») es una variedad provenzal francesa muy productiva, con frutos alargados, finos y ligeramente curvados, de unos 12-15 cm, que pasan de verde brillante a rojo intenso al madurar.

## CERTIFICADO

PT-BIO-03

