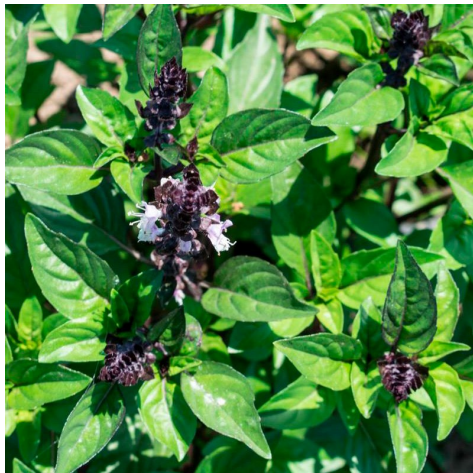


SEMILLAS ALBAHACA CANELA ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAAC2G



La albahaca canela (*Ocimum basilicum* 'Cinnamon') es una variedad originaria de México con una particularidad fascinante: sus hojas y especialmente sus tallos púrpura-rojizos desprenden un aroma intenso a canela, gracias a la presencia de cinamato de metilo, el mismo compuesto aromático que da olor a la canela verdadera. Es una variedad muy popular en cocina mexicana, asiática y en repostería contemporánea, donde aporta una nota especiada inesperada. Sus tallos púrpuras y sus flores rosadas la convierten además en una de las albahacas más decorativas del catálogo. Características de la albahaca canela Variedad de planta media (40-60 cm), con hojas verdes ovales y tallos característicamente púrpura-rojizos muy decorativos. Flores rosadas-magenta vistosas. Sabor de albahaca con un fondo claro a canela, especialmente intenso en los tallos. Es una variedad anual, sensible al frío como todas las albahacas. Productiva y agradecida en cultivo, especialmente en climas cálidos. Siembra y cultivo de la albahaca canela Siembra en semillero protegido a partir de marzo, a 18-22 °C. Germinación: 5-10 días. Trasplante cuando ya no hay heladas (finales abril-mayo), marco de 30 x 30 cm. Pleno sol intenso (es de origen mexicano, ama el calor), suelo rico, riego regular sin encharcar. Pellizcar puntas para forzar ramificación. Las flores se pueden dejar (son muy decorativas y atraen abejas y mariposas) o cortar para prolongar producción de hojas. En maceta de 10 litros funciona perfectamente.

DESCRIPCIÓN

La albahaca canela (*Ocimum basilicum* 'Cinnamon') es una variedad originaria de México con una particularidad fascinante: sus hojas y especialmente sus tallos púrpura-rojizos desprenden un aroma intenso a canela, gracias a la presencia de cinamato de metilo

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

