

SEMILLAS ALBAHACA GENOVESA ECO DEMETER

FICHA TÉCNICA C1505SAAG2GD



La albahaca Genovesa es la variedad italiana clásica del pesto auténtico de Liguria, la región del noroeste de Italia donde nació esta salsa. Sus hojas son grandes (5-8 cm), brillantes, de un verde intenso, con el aroma característico de la albahaca pero con matices únicos: más dulce, más complejo, con un fondo ligeramente especiado que la diferencia de otras albahacas. Es la única variedad permitida por la Denominación de Origen Protegida del Pesto Genovese, lo que dice mucho de su calidad aromática. Estas semillas son biodinámicas Demeter, garantía de máxima calidad. Características de la albahaca Genovesa Variedad de planta media (40-60 cm), con hojas grandes, ovales, brillantes y de un verde intenso. Producción notablemente más generosa que la albahaca común. Sabor aromático complejo, dulce, con un fondo ligeramente especiado y resinoso muy característico. Es una variedad anual sensible al frío: muere con las primeras heladas. Su producción ideal es de finales de primavera a principios de otoño en climas mediterráneos. Siembra y cultivo de la Genovesa Siembra en semillero protegido a partir de marzo, a 18-22 °C. Germinación rápida: 5-10 días. Trasplante al exterior cuando ya no hay riesgo de heladas (finales abril-mayo), marco de 30 x 30 cm. La albahaca no soporta nada el frío. Pleno sol o media sombra suave en climas muy cálidos. Suelo rico en materia orgánica, bien drenado. Riego regular y constante (no soporta secarse). Pellizcar regularmente las puntas de las ramas para forzar ramificación: cuanto más se cosecha, más produce. Cortar los botones florales en cuanto aparezcan para prolongar la producción. En maceta de 5-10 litros funciona muy bien, una de las plantas más agradecidas para terrazas.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas y biodinámicas de albahaca genovesa (*Ocimum basilicum*), variedad italiana de hojas grandes, brillantes y de color verde oscuro con el aroma típico de la auténtica albahaca mediterránea. Imprescindible para pesto, caprese, salsas de tomate y aromatizar aceites de oliva.

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

