

SEMILLAS ALBAHACA LIMÓN ECO DEMETER

FICHA TÉCNICA C1505SAAL2GD



La albahaca limón (*Ocimum basilicum citriodorum*) es una variedad fascinante con un aroma único: combina la frescura típica de la albahaca con un intenso perfume a limón, gracias a la presencia de citral, el mismo compuesto aromático que da olor a los cítricos. Es originaria del sudeste asiático y se cultiva tradicionalmente en cocinas tailandesa, vietnamita e indonesia. En cocina occidental ha ganado popularidad recientemente como complemento perfecto de pescados, mariscos, postres con frutas y bebidas frescas. Estas semillas son biodinámicas Demeter, garantía de máxima vitalidad. Características de la albahaca limón Variedad de planta más pequeña que la Genovesa (30-40 cm), con hojas estrechas, alargadas, de un verde claro. Aroma extraordinario: al frotar una hoja se libera un perfume intenso a limón con fondo de albahaca. Sabor refrescante, cítrico, perfecto para combinaciones donde la albahaca clásica resultaría demasiado anisada o resinosa. Productiva pero menos vigorosa que la Genovesa: hay que ser más cuidadoso con riego y abonado. Siembra y cultivo de la albahaca limón Siembra en semillero protegido a partir de marzo, a 18-22 °C. Germinación: 5-10 días. Trasplante al exterior cuando ya no hay heladas (finales abril-mayo), marco de 25 x 25 cm. Pleno sol, suelo rico, riego regular sin encharcar. Como toda albahaca, sensible al frío: muere con heladas. Pellizcar puntas para forzar ramificación. Cortar flores en cuanto aparezcan. En maceta de 5-10 litros funciona perfectamente, ideal para terrazas y balcones por su aroma único.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas y biodinámicas de albahaca limón (*Ocimum basilicum*), variedad anual con un dulce sabor cítrico muy particular. Tolerante al calor, ideal para té helados, ensaladas frescas, marinados de pescado y platos asiáticos donde se busca un toque cítrico aromático.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

