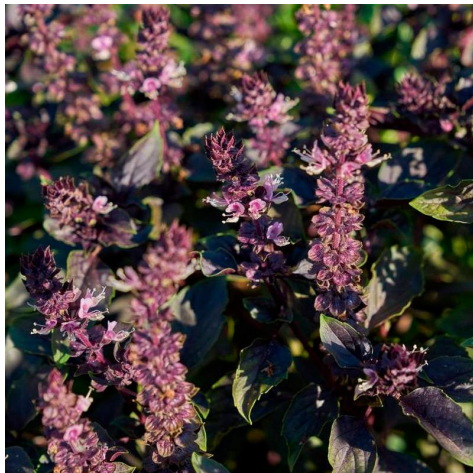


SEMILLAS ALBAHACA ROJA ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAAR2G



La albahaca roja (también conocida como Dark Opal, Red Rubin o Purpurascens) es una variedad espectacular con hojas de un púrpura-rojo intenso muy decorativo. Aporta valor doble al huerto: estético (es probablemente la albahaca más fotogénica) y culinario (su sabor es ligeramente distinto al de la albahaca verde clásica, con notas que recuerdan al clavo de olor y a un fondo ligeramente más especiado). En cocina aporta tanto color como aroma a ensaladas, aceites macerados, vinagretas y bebidas frescas tipo mojito púrpura. Características de la albahaca roja Variedad de hojas grandes, ovales, de un púrpura-rojo intenso muy decorativo (el color se intensifica con sol directo y temperaturas cálidas). Planta de 40-50 cm de altura. Sabor de albahaca con un toque ligeramente especiado que recuerda al clavo, distinto al de la albahaca verde clásica. Las flores son blancas o ligeramente rosadas, también muy decorativas. Es muy popular como planta ornamental comestible en jardines y balcones, además de para uso culinario. Siembra y cultivo de la albahaca roja 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 30 x 30 cm. Pleno sol (el color púrpura se intensifica con sol directo), suelo rico en materia orgánica, bien drenado. Riego regular. Pellizcar puntas para forzar ramificación y cortar botones florales para prolongar producción. En maceta de 5-10 litros funciona muy bien y resulta especialmente vistosa en terrazas.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de albahaca roja (*Ocimum basilicum*), variedad muy aromática con hojas color púrpura-rojizo intenso. Mismo sabor y aroma que la albahaca genovesa, pero con un valor decorativo único en ensaladas, aceites infusionados y vinagres aromáticos.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

