

SEMILLAS ALBAHACA TAILANDESA ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAAT2G



La albahaca tailandesa (también llamada "horapha" en Tailandia) es una variedad muy distinta a la albahaca europea: hojas más estrechas y alargadas, con bordes ligeramente dentados, tallos púrpura intensos, y un aroma marcadamente aniseado o regaliz que no tiene nada que ver con la albahaca Genovesa italiana. Es absolutamente imprescindible en la cocina tailandesa, vietnamita y laotiana: aparece en currys verdes y rojos, en sopas tipo pho, en pad thai, en wok de tallarines y en muchas otras preparaciones del sudeste asiático. Características de la albahaca tailandesa Hojas estrechas y alargadas (3-5 cm), verde oscuro brillante, con tallos púrpura-violeta característicos. Aroma fuerte y distintivo: aniseado, ligeramente picante, con un fondo cálido que recuerda al regaliz. Sabor también muy aniseado, distinto al de la albahaca dulce europea. La planta es vigorosa, alta (50-70 cm) y muy productiva en climas cálidos. Sensible al frío como todas las albahacas, ama el calor y la humedad. Siembra y cultivo de la albahaca tailandesa Siembra en semillero protegido en abril-mayo, a 22-25 °C (le gusta más calor que la albahaca europea para germinar bien). Germinación: 7-12 días. Trasplante al exterior cuando ya no hay heladas y las noches son cálidas, marco de 30 x 30 cm. Pleno sol intenso, suelo rico, riego regular y abundante (es de origen tropical, le gusta la humedad). Tolerancia mejor el calor que la albahaca europea: en climas muy cálidos del sur peninsular es de las más fiables. Pellizcar puntas para forzar ramificación. En maceta de 10 litros funciona muy bien.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de albahaca tailandesa (*Ocimum basilicum*), variedad de hojas medianas, tallos morados y flores rosa lila con un sabor dulce y aniseado muy diferente a la albahaca europea. Fundamental en curries, pho, salteados y platos del sudeste asiático.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

