

SEMILLAS CALABACÍN DI NIZZA ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFCN2G



El calabacín Di Nizza (de Niza) es una variedad provenzal francesa muy apreciada en la cocina del Mediterráneo occidental: produce frutos perfectamente esféricos, de 8-12 cm de diámetro, con piel verde rayada de claros y oscuros, perfectos para rellenar. En la cocina niceña y provenzal son la base de uno de los platos más característicos: "les farcis niçois", verduras de temporada (calabacines, tomates, pimientos, cebollas) rellenas de carne picada, arroz, hierbas y queso y horneadas en bandeja. El formato redondo da una ración perfectamente individual al comensal. Características del Di Nizza Frutos esféricos de 8-12 cm de diámetro, verde rayado con rayas más claras. Piel relativamente firme para un calabacín. Pulpa densa, sabor suave, perfecta para comer o excavar y rellenar. Planta de mata, compacta, bastante productiva. Es de los calabacines más decorativos del catálogo, especialmente llamativo cuando los frutos cuelgan redondos de la mata. Siembra y cultivo del Di Nizza Siembra en semillero protegido en abril o directamente en mayo. Germinación: 5-10 días a 20-25 °C. Marco de 80 x 80 cm. Cosecha de junio a septiembre. Pleno sol, suelo rico, riego regular. Cosechar cuando los frutos tienen 8-10 cm: en ese punto la piel sigue tierna y la pulpa perfecta para rellenar. Si se dejan crecer a 12+ cm, la piel se endurece y las semillas se desarrollan, perdiendo la ternura ideal. Cosecha frecuente estimula producción.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de calabacín Di Nizza, fruto redondo verde de pulpa blanca y unos 12 cm de diámetro, perfecto para rellenar. Variedad de cosecha continua que aporta versatilidad culinaria al huerto con preparaciones distintas a los calabacines alargados clásicos.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

