

SEMILLAS CALABAZA MUSCAT DE PROVENCE ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFCM2G



La Muscat de Provence es una calabaza francesa tradicional, de las más grandes del catálogo de variedades antiguas. Sus frutos pueden alcanzar fácilmente los 10-15 kilos, con forma achatada y costillas profundas muy decorativas, y una piel verde-grisácea que vira al beige-bronce al madurar. Su nombre viene del sabor: dulce, intenso, con notas que recuerdan al moscatel de uva (esa fragancia floral característica). Es la calabaza preferida en la cocina provenzal francesa para elaborar tartas de calabaza, gratins y sopas dulces. Características de la Muscat de Provence Los frutos pesan habitualmente entre 8 y 15 kg, con costillas profundas que dan a la calabaza un aspecto de "rueda dentada" muy decorativo. La pulpa es muy gruesa, naranja-amarillenta, dulce y aromática, con un toque almizclado característico. La piel es relativamente gruesa y dura, lo que la hace excelente para conservación de larga duración: bien almacenada aguanta hasta 6 meses sin estropearse. Siembra y cultivo de la Muscat de Provence Siembra en semillero protegido en abril o directamente en su lugar definitivo a partir de mayo. Germina en 7-10 días a 20-25 °C. Marco MUY amplio: 2 x 1,5 metros, ya que la planta es enorme y produce frutos gigantes. Cosecha de septiembre a octubre. Pleno sol, suelo profundamente abonado con compost o estiércol maduro de fondo, riego abundante durante crecimiento. Al ser frutos tan grandes, es recomendable dejar solo 2-3 calabazas por planta, eliminando las pequeñas, para que las restantes engorden bien. Mulch de paja debajo. Si se cultiva verticalmente (improbable por el peso), necesita una "hamaca" robusta para sujetar el peso del fruto. En maceta no es recomendable por su tamaño.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de calabaza Muscat de Provence, fruto grande achatado y acostillado de pulpa anaranjada muy aromática con notas dulces a moscatel. Variedad de maduración lenta y conservación excepcional, perfecta para consumo de invierno.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

