

SEMILLAS CALABAZA RED KURI ECO DEMETER

FICHA TÉCNICA C1504SFCR2GD



La calabaza Red Kuri es la variante naranja de la familia Hokkaido / Potimarrón: misma forma característica de cebolla o trompo, mismo sabor dulce y profundo que recuerda a la castaña asada, pero con una piel de un naranja brillante e intenso que la convierte en una de las calabazas más decorativas del otoño. Es muy popular en Europa central (especialmente Alemania y Francia, donde se vende como "potimarron") y en Japón, donde su nombre Red Kuri significa literalmente "castaña roja". Estas semillas son biodinámicas Demeter, lo que asegura la máxima calidad ecológica.

Características de la Red Kuri Los frutos son pequeños-medianos, de 1,5-2,5 kg, con forma de trompo, piel naranja brillante, lisa y muy fina. La pulpa interior es de un naranja aún más intenso, densa, sin fibras, con un sabor inconfundible: dulce, ligeramente harinoso (en el mejor sentido), con notas a castaña, nuez y un toque a boniato. Como en todas las Hokkaido, la piel se come perfectamente una vez cocinada: no hace falta pelar, lo que simplifica muchísimo la preparación.

Siembra y cultivo de la Red Kuri Siembra en semillero protegido en abril o directamente en su sitio definitivo a partir de mayo. Germina en 7-10 días a 20-25 °C. Marco amplio de 1,5 x 1 metro. Cosecha de septiembre a octubre. Pleno sol, suelo bien abonado con compost de fondo, riego abundante en floración y fructificación, reducción gradual del riego en las últimas semanas para concentrar azúcares. Mulch de paja bajo los frutos para evitar contacto con suelo húmedo. Cosecha cuando la piel tiene un naranja uniforme intenso y el pedúnculo está seco. Curado al sol unos días, luego almacenamiento en lugar fresco y seco. Aguanta 3-4 meses. En maceta grande (50 L) también funciona.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas y biodinámicas de calabaza Red Kuri tipo Hokkaido, fruto en forma de gota rojo anaranjado con pulpa amarillo intenso y sabor dulce que recuerda a castaña. Variedad rastrera muy productiva con piel comestible que ahorra trabajo en cocina.

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

