

SEMILLAS CEBOLLA ROSSA LUNGA DI FIRENZE ECO

FICHA TÉCNICA C1502SRCR2G



La cebolla Rossa lunga di Firenze ("roja larga de Florencia") es una variedad italiana tradicional de la Toscana con una forma única: sus bulbos son alargados-cilíndricos (no redondos como la mayoría de cebollas), de un rojo-violeta intenso muy decorativo, con capas internas también rojizas. Es una de las cebollas más dulces del catálogo, con un sabor más suave y menos picante que la cebolla roja redonda común, perfecta para consumir cruda en ensaladas. Es la cebolla de los mercados toscanos de verano, muy apreciada en la cocina italiana para ensaladas, panzanellas y carpaccios de verduras. Características de la Rossa lunga di Firenze Bulbos alargados-cilíndricos de 10-15 cm de largo y 4-6 cm de diámetro, de un rojo-violeta intenso. Pulpa también rojiza, más suave y dulce que otras cebollas rojas. Sabor notablemente suave para ser cebolla roja. Conservación moderada: 2-3 meses (inferior a la cebolla amarilla pero superior a la blanca). Ciclo largo (140-160 días desde siembra). Siembra y cultivo Siembra en semillero entre enero y marzo para trasplantar en marzo-mayo. Germinación: 10-20 días a 15-20 °C. Trasplante a marco de 20 x 15 cm. Cosecha julio-agosto cuando las hojas caen. Pleno sol, suelo fresco y profundo, riego regular hasta la maduración, entonces reducir para curar. Curar al sol varios días antes de almacenar.

DESCRIPCIÓN

La cebolla Rossa lunga di Firenze («roja larga de Florencia») es una variedad italiana tradicional de la Toscana con una forma única: sus bulbos son alargados-cilíndricos (no redondos como la mayoría de cebollas), de un rojo-violeta intenso muy decorativo, con capas internas también rojizas.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

