

SEMILLAS CEBOLLINO CHINO ECO

FICHA TÉCNICA C1505SACC2G



El cebollino chino (*Allium tuberosum*), también llamado "ajo cebollino" o "garlic chives" en inglés, es una variedad asiática de cebollino con dos diferencias claras respecto al cebollino europeo común: sus hojas son planas (no tubulares huecas) y su sabor combina notas de cebollino con un fondo claro a ajo, mucho más suave que el ajo de cabeza pero perfectamente identificable. Es muy usado en cocinas china, coreana, japonesa y vietnamita. Características del cebollino chino Planta perenne, forma matas densas que se expanden con los años. Hojas planas, ligeramente más anchas que las del cebollino común, de 25-40 cm de altura. Flores blancas en umbelas planas (no esféricas como el cebollino europeo), también muy decorativas y comestibles. Sabor único: cebollino con fondo ajeno (al ajo), mucho más suave que el ajo verdadero. Rústico, resistente al frío y al calor. Siembra y cultivo del cebollino chino Siembra en semillero o directa entre marzo y junio. Germinación: 10-15 días a 18-22 °C. Trasplante a marco de 25-30 cm entre matas. Primera cosecha a los 70-90 días. Sol o media sombra, suelo fresco y rico en materia orgánica. Riego regular. Como el cebollino común, es perenne y dura años con poco mantenimiento. Cosecha cortando las hojas a 2-3 cm sobre el suelo: rebrota en 2-3 semanas. En maceta de 5 litros funciona muy bien para tener cebollino oriental fresco todo el año.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de cebollino chino (*Allium tuberosum*), aromática perenne con sabor intermedio entre cebollino europeo y ajo, ideal para cocina asiática. Crece en sol o semisombra, sus flores blancas en umbela son comestibles y atraen polinizadores en pleno verano.

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

