

SEMILLAS CEBOLLINO ECO

FICHA TÉCNICA C1505SACE



El cebollino (*Allium schoenoprasum*) es una pequeña hierba aromática perenne de la familia de la cebolla y el ajo, pero con un sabor mucho más suave y delicado. Sus hojas son finas, huecas, tubulares, de un verde intenso, con un sabor inconfundible: cebolla suave con notas frescas, sin la intensidad ni el ardor de la cebolla en cabeza. Es uno de los componentes clásicos de las "fines herbes" francesas y, lo mejor, es perenne: una mata bien cuidada produce durante años sin necesidad de resembrar.

Características del cebollino Planta perenne (no anual como otras hierbas), forma matas densas que se expanden lateralmente con los años. Hojas tubulares huecas de 20-30 cm. Flores rosa-lila esféricas muy decorativas, también comestibles y con sabor suave a cebolla. Rústico, resistente al frío (sobrevive a -20 °C) y al calor moderado. Una mata puede dar cosecha durante 4-5 años antes de necesitar renovación. **Siembra y cultivo del cebollino** 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 60-80 días. Sol o media sombra, suelo fresco y rico en materia orgánica. Riego regular. La gran ventaja del cebollino es su perennidad: una vez establecido, dura años con muy poco mantenimiento. Cosecha cortando las hojas a 2-3 cm sobre el suelo: en 2-3 semanas rebrotan. Cortar las flores prolonga la producción de hojas. En maceta de 5 litros funciona perfectamente.

DESCRIPCIÓN

El cebollino (*Allium schoenoprasum*) es una pequeña hierba aromática perenne de la familia de la cebolla y el ajo, pero con un sabor mucho más suave y delicado. Sus hojas son finas, huecas, tubulares, de un verde intenso, con un sabor inconfundible: cebolla suave con notas frescas

CERTIFICADO

PT-BIO-03

