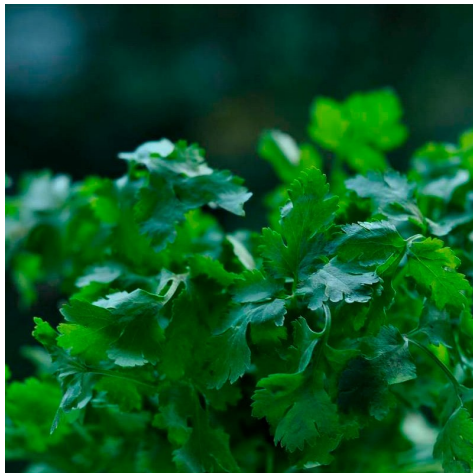


SEMILLAS CILANTRO ECO

FICHA TÉCNICA C1505SACI2G



El cilantro (*Coriandrum sativum*), también llamado culantro o coriandro, es una de las hierbas aromáticas más usadas del mundo: aparece en cocinas mexicana, peruana, india, tailandesa, vietnamita, marroquí y muchas más, donde es prácticamente imprescindible. Sus hojas frescas, con un aroma intenso y polarizante (la gente lo ama o lo odia, raramente está a medio camino), dan personalidad a guacamole, tacos, currys, pho, tabulé y mil preparaciones más. Las semillas, una vez que la planta florece, son también especia muy apreciada con sabor totalmente distinto al de las hojas: más cálido, dulce y con un fondo cítrico. Características del cilantro Planta anual de 30-50 cm de altura, con hojas inferiores anchas y lobuladas (similares al perejil plano pero más finas), y hojas superiores más estrechas y plumosas. Flores blancas-rosadas en umbelas, similares a las del eneldo. Se "espiga" rápidamente cuando hace calor, así que para cosechas de hojas hay que sembrar en estaciones templadas (primavera y otoño). Una vez florece, da semillas (coriandro como especia) que se cosechan al final del verano. Siembra y cultivo del cilantro Siembra directa (no le gusta el trasplante) en su sitio definitivo entre marzo y mayo, y de nuevo en septiembre-octubre. Las temperaturas ideales son frescas (15-20 °C). Germinación: 7-14 días. Marco de 15-20 cm entre plantas. Mejor sembrar en escalonado cada 2-3 semanas para tener cosechas continuas. Suelo fresco, fértil, bien drenado. Riego regular constante (el estrés hídrico acelera el espigado). Media sombra en verano para prolongar la cosecha. Cosecha de hojas a partir de los 30-40 días: se cogen las hojas inferiores con tijeras, dejando el corazón. Una vez la planta empieza a florecer, las hojas se vuelven más amargas y conviene dejar madurar para cosechar semillas. En maceta funciona perfectamente con jardineras de 15 cm de profundidad.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de cilantro (*Coriandrum sativum*), aromática anual de sabor inconfundible para cocina mexicana, asiática y norteafricana. Doble producto: hojas frescas durante el desarrollo y semillas (granos de coriandro) tras la floración, ambos imprescindibles en cocina internacional.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

