

SEMILLAS COL PENCA DE CHAVES ECO

FICHA TÉCNICA C1500SBCPC2G



La col Penca de Chaves es una variedad tradicional portuguesa originaria de la región de Chaves, en el norte de Portugal, prima cercana de la Penca de Mirandela pero con sus matices propios. Se distingue por sus tallos blancos muy desarrollados y sus hojas grandes verdes ligeramente más onduladas. Como toda penca portuguesa, es la base de platos rurales del norte como el caldo verde, los cocidos invernales con embutidos y el "rolinhos de couve" (rollitos de col rellenos). No forma cogollo: la planta crece erguida y se cosecha hoja a hoja durante meses. Características de la Penca de Chaves Variedad de col de hoja (sin cogollo), con tallo central blanco bien desarrollado y hojas grandes onduladas de hasta 30-40 cm. Cosecha continua hoja a hoja durante 4-6 meses. Sabor suave, ligeramente dulce, perfecto para todos los usos clásicos de berza: caldo verde portugués, cocidos con embutidos, sopas y guisos invernales, salteados con ajo. Resistencia al frío buena (-8 a -10 °C). Siembra y cultivo de la Penca de Chaves Siembra en semillero entre abril y agosto, según el ciclo deseado (cosecha de otoño-invierno o invierno-primavera). Germina en 5-10 días a 18-22 °C. Trasplante con marco de 50 x 50 cm cuando la plántula tiene 4-5 hojas. Cosecha continua a partir de los 60-80 días del trasplante. Suelo profundo, fértil, bien abonado con compost. Riego regular. Es una variedad rústica y agradecida que aguanta bien las condiciones invernales del huerto familiar. Cosecha hoja a hoja por la parte inferior, dejando el corazón intacto. Una planta produce hojas durante 4-6 meses. En maceta de 20 litros también prospera bien.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de col Penca de Chaves, col tronchuda portuguesa con hojas grandes verdes claras de tallo carnoso muy ancho y carnoso. Resistente al frío, ideal para platos tradicionales como caldo verde, sopas de col o cocidos del norte peninsular.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

