

SEMILLAS COLIFLOR DI SICILIA VIOLETTO ECO

FICHA TÉCNICA C1500SBCDSV0-5G



La coliflor Di Sicilia Violetto es una variedad italiana tradicional de la isla de Sicilia que rompe con la imagen clásica de la coliflor blanca: sus pellas son de un violeta-púrpura intenso espectacular, formadas por floretes pequeños y compactos. El color se debe a las antocianinas, los mismos antioxidantes que dan color a los arándanos y al vino tinto, lo que la convierte en una de las coliflores más nutritivas del catálogo. Su sabor es notablemente más dulce y menos amargo que la coliflor blanca, lo que la hace muy popular incluso entre quienes no son grandes fans de las brasicáceas. Características de la Di Sicilia Violetto La planta es vigorosa, de porte medio (60-80 cm), y forma pellas de 15-20 cm de diámetro de un violeta intenso muy decorativo. Los floretes son más pequeños y "suelos" que en las coliflores blancas, lo que algunos llaman "broccoflor" por su parecido al brócoli. Cocinada al vapor o salteada brevemente conserva un buen porcentaje de color (se pierde algo, pero se mantiene visible). En cocinas modernas se usa muchísimo como ingrediente sorprendente en ensaladas tibias y arroces. Siembra y cultivo de la Di Sicilia Violetto Siembra en semillero entre mayo y julio para cosechas de otoño, o entre agosto y septiembre para cosechas de invierno (climas suaves). Germina en 5-10 días a 18-22 °C. Trasplante con marco de 60 x 60 cm. Cosecha 90-120 días después del trasplante. Suelo profundo, fértil, bien abonado con compost. Riego regular y abundante: la coliflor es muy exigente y sufre con estrés hídrico. El color violeta se desarrolla con la exposición al sol (al contrario que la coliflor blanca, no hay que blanquear). Resistente a heladas ligeras (-3 a -5 °C). En maceta de 25 litros también funciona. Cosecha cuando la pella está bien formada, compacta y de color uniforme, antes de que empiecen a separarse los floretes.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de coliflor Di Sicilia Violetto, variedad tradicional italiana con pellas grandes de color violeta intenso y sabor más suave y dulce que las coliflores blancas. Excelente vista en el plato y cocinada al vapor o salteada conserva su color púrpura.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

