

SEMILLAS NABICOL DULCE MARIA ECO

FICHA TÉCNICA C1500SBCDM2G



El nabicol Dulce María es una variedad tradicional de nabicol (también llamado "rutabaga" o "nabo sueco"), una hortaliza de raíz que combina lo mejor del nabo y la col: la forma redonda del nabo, la pulpa amarillenta dulce, y el sabor entre nabo y col. La variedad Dulce María destaca por su pulpa especialmente dulce y suave, sin el amargor ocasional de otras variedades. Es una hortaliza muy nutritiva, rica en vitamina C y fibra, perfecta para la cocina rural de invierno: sopas, purés, asados al horno y guisos con carne. Características del nabicol Dulce María Raíz redonda-achatada de 8-12 cm de diámetro, 500g-1 kg de peso, con piel exterior amarillenta con tonos púrpura en la zona superior (parte que sobresale del suelo). Pulpa amarilla intensa, dulce y aromática, con sabor entre nabo y col. La planta es bianual pero se cosecha al primer año. Conservación excelente en arena seca: hasta 4-5 meses. Variedad rústica adaptada a inviernos fríos del norte peninsular y zonas de montaña. Siembra y cultivo del nabicol Siembra directa en su sitio definitivo entre mayo y julio para cosechas de otoño-invierno. Semillas a chorrillo en surcos a 40 cm, cubrir con 1 cm. Germinación: 7-14 días a 15-22 °C. Aclarar dejando una planta cada 15-20 cm. Cosecha a partir de 90-120 días después de la siembra. Suelo profundo, fértil, bien abonado con compost (no estiércol fresco). Riego regular. Es una variedad rústica que aguanta bien condiciones difíciles. Cosechar cuando las raíces tienen 8-12 cm de diámetro. Excelente conservación en arena seca durante 4-5 meses en lugar fresco. En jardinera profunda (35 cm) también funciona, aunque con menor producción.

DESCRIPCIÓN

El nabicol Dulce María es una variedad tradicional de nabicol (también llamado «rutabaga» o «nabo sueco»), una hortaliza de raíz que combina lo mejor del nabo y la col: la forma redonda del nabo, la pulpa amarillenta dulce, y el sabor entre nabo y col.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

