

SEMILLAS DE AJEDREA ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAAJ2G



La ajedrea (*Satureja hortensis*) es una hierba aromática mediterránea muy infravalorada hoy pero tradicionalmente fundamental en la cocina rural mediterránea. Su aroma es intenso, picante, ligeramente resinoso, con notas cálidas que recuerdan al tomillo, al orégano y a la pimienta a la vez. Es la hierba clásica para guisos de legumbres (alubias, garbanzos, lentejas), donde aporta un sabor inconfundible y, según la tradición popular, ayuda a digerirlas. También aparece en escabeches, carnes guisadas y conservas. Características de la ajedrea Pequeña planta semi-leñosa anual de 25-40 cm de altura, con tallos finos, hojas alargadas estrechas y pequeñas flores blancas o rosadas. Aroma intenso y picante, muy aromático al frotar las hojas. Atrae mucho a las abejas durante la floración. Es planta rústica que aguanta bien sequía y sol intenso, perfecta para huertos mediterráneos. Variedad de jardín (anual), distinta de la ajedrea de monte (perenne). Siembra y cultivo de la ajedrea Siembra en semillero o directa entre marzo y mayo. Germinación: 10-15 días a 18-22 °C. Marco de 20-25 cm entre matas. Primera cosecha a los 60-80 días. Pleno sol, suelo bien drenado (incluso pobre y calcáreo), riego moderado. Como otras hierbas mediterráneas, prefiere algo de sequía a exceso de humedad. Cosecha cortando ramitas con tijeras a partir del primer verano. Se puede usar fresca o secar colgando ramitas en lugar ventilado durante 2-3 semanas. En maceta de 5 litros funciona perfectamente.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de ajedrea (*Satureja hortensis*), aromática mediterránea anual con sabor entre tomillo y pimienta, indispensable para acompañar judías y legumbres (facilita su digestión). Atrae insectos beneficiosos al huerto y se usa fresca o seca en cocina europea.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

