

SEMILLAS DE CALABACÍN ALBERELLO ECO DEMETER

FICHA TÉCNICA C1504SFCA



El calabacín Alberello di Sarzana es una variedad italiana tradicional de la Liguria, con frutos de forma ligeramente abombada en el extremo floral y un patrón de rayas verde claro y verde oscuro muy decorativo. Es un tipo de calabacín muy particular: más pequeño que el estándar (15-18 cm en el punto óptimo), más denso y con menos agua que otras variedades. Precisamente esta menor cantidad de agua lo convierte en el favorito de los cocineros italianos para frituras: al tener menos agua, se fríe mejor, queda más crujiente y absorbe menos aceite. Estas semillas son biodinámicas Demeter. Características del Alberello Frutos de 15-18 cm, ligeramente abombados en el extremo, con rayas verde claro y verde oscuro alternos muy decorativas. Piel fina. Pulpa densa, menos acuosa que otros calabacines, sabor más concentrado e intenso. Planta de mata compacta, relativamente pequeña para un calabacín, que se adapta mejor a espacios pequeños y macetas grandes. Siembra y cultivo del Alberello Siembra en semillero protegido en abril o directamente en mayo. Germinación: 5-10 días a 20-25 °C. Marco de 80 x 80 cm (más compacto que otras variedades). Cosecha de junio a septiembre. Pleno sol, suelo rico, riego regular. Cosechar cuando los frutos miden 12-15 cm para máxima ternura. Cosecha frecuente. En maceta de 30-40 litros funciona bastante bien gracias a su porte más compacto.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas y biodinámicas de calabacín Alberello, frutos cilíndricos ligeramente curvados de color verde claro y producción continua durante toda la temporada. Variedad italiana muy productiva donde cosechar a tiempo estimula la formación de nuevos frutos.

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

CERTIFICADO

PT-BIO-03

