

SEMILLAS DE CALABAZA CUSTARD WHITE ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFCCWH15S



La Custard White es una variedad de calabaza tipo "pâtisson" (también llamada calabaza UFO o platillo volante) de un blanco-marfil intenso, con la forma característica achatada con bordes ondulados/festonados que recuerda a un platillo volante. Es originaria de cultivos tradicionales franceses, donde se aprecia tanto por su valor decorativo como culinario. Su pulpa firme y dulce la hace excelente para asar, rellenar o saltear en sartén, con un sabor más suave que las calabazas naranjas habituales. Características de la Custard White Frutos achatados con bordes festonados, de 15-20 cm de diámetro y 8-10 cm de alto, peso 500g-1,5 kg. Color blanco-marfil intenso uniforme. Pulpa amarillenta-blanca, firme, con sabor suave y dulce que recuerda al calabacín pero con más cuerpo. La planta es de mata abierta (no trepadora), bastante productiva: 4-8 calabazas por planta. Es de las más decorativas del huerto: muchos jardineros las cultivan tanto por su aspecto como por su uso culinario. Siembra y cultivo de la Custard White Siembra en semillero protegido en abril o directamente en su sitio a partir de mayo. Germina en 7-10 días a 20-25 °C. Marco amplio: 1 x 1 m. Cosecha de julio a septiembre. Pleno sol, suelo bien abonado, riego abundante regular. Mulch de paja debajo. Cosechar cuando los frutos están firmes y la piel ha tomado el color blanco-marfil completo (los muy jóvenes son verdosos). Los pâtissons se pueden cosechar pequeños (15 cm, más tiernos para saltear) o dejarlos crecer (más grandes, mejores para asar enteros). En maceta de 40 litros también funciona.

DESCRIPCIÓN

La Custard White es una variedad de calabaza tipo «pâtisson» (también llamada calabaza UFO o platillo volante) de un blanco-marfil intenso, con la forma característica achatada con bordes ondulados/festonados que recuerda a un platillo volante.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

