

SEMILLAS DE CALABAZA GREEN HOKKAIDO ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFCGH2G



La calabaza Hokkaido, también conocida como Uchiki Kuri o Potimarron en su versión naranja, es una variedad japonesa originaria de la isla del mismo nombre que se ha extendido por todo el mundo gracias a su sabor único: dulce, denso, con un fondo que recuerda a la castaña asada. La versión Green Hokkaido tiene la peculiaridad de mantenerse con piel verde-grisácea al madurar (en lugar de naranja), pero con la misma pulpa interior de naranja intenso y el mismo sabor inconfundible. Y lo mejor: su piel es tan fina que se puede comer perfectamente cocinada, sin necesidad de pelar.

Características de la calabaza Green Hokkaido Los frutos son pequeños o medianos, de 1,5-2 kg, redondos y ligeramente achatados, con la base característica en forma de "trompo". Es ideal para cocinar para 2-4 personas sin que sobre apenas (a diferencia de las calabazas gigantes que dejan medio fruto en la nevera). La pulpa es densa, naranja intensa, sin fibras y con un sabor que mezcla dulzor de castaña, fondo de nuez y un toque que recuerda al boniato. Excelente para sopas-crema, asadas al horno, en risotto o en gratinados.

Siembra y cultivo de la Green Hokkaido Siembra en semillero protegido en abril o directamente en su lugar definitivo a partir de mayo, cuando el suelo está cálido. Germina en 7-10 días a 20-25 °C. Marco de 1,5 x 1 m. Cosecha de septiembre a octubre. Pleno sol, suelo bien abonado con compost o estiércol maduro, riego abundante durante el crecimiento y reducción al final de temporada para concentrar azúcares. Como en todas las calabazas, conviene poner mulch de paja bajo los frutos para evitar contacto directo con suelo húmedo. Para conservar, dejar curar al sol unos días tras la cosecha y almacenar en lugar fresco y seco. Aguanta 3-4 meses sin problemas. En maceta de 50 litros también funciona, aunque con menor producción.

DESCRIPCIÓN

La calabaza Hokkaido, también conocida como Uchiki Kuri o Potimarron en su versión naranja, es una variedad japonesa originaria de la isla del mismo nombre que se ha extendido por todo el mundo gracias a su sabor único: dulce, denso, con un fondo que recuerda a la castaña asada.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

