

SEMILLAS DE CALABAZA SPAGHETTI ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFCSP2G



La calabaza spaghetti es una de las hortalizas más singulares del huerto: al cocinarla, su pulpa se separa en finos hilos que recuerdan a los espaguetis, de ahí su nombre. Tiene forma ovalada, piel amarilla pálida y pulpa amarillenta. Su sabor es suave, ligeramente dulce, muy versátil, y es perfecta como alternativa baja en carbohidratos a la pasta clásica: una calabaza spaghetti horneada con salsa de tomate y queso parmesano es un plato delicioso y saciante con muchas menos calorías que un plato de pasta tradicional. Características de la calabaza spaghetti Los frutos miden 20-30 cm de largo, pesan entre 2 y 4 kg, y tienen una piel amarilla pálida-crema cuando están maduros. La planta es muy productiva y rastrera, extendiéndose varios metros si no se conduce. La gran sorpresa está al cocinarla: una vez horneada o cocida, basta con pasar un tenedor por la pulpa para que se separe en finos hilos, una textura sorprendente que ha conquistado a cocineros de medio mundo, especialmente entre quienes siguen dietas bajas en hidratos. Siembra y cultivo de la calabaza spaghetti Siembra en semillero protegido en abril o directamente en su sitio definitivo a partir de mayo. Germina en 7-10 días a 20-25 °C. Marco amplio de 1,5 x 1 metro (necesita espacio para extender las guías). Cosecha de septiembre a octubre. Pleno sol, suelo rico en materia orgánica, riego abundante. Se puede guiar verticalmente sobre una estructura sólida si el espacio es limitado, sujetando los frutos con una "hamaca" de tela cuando empiecen a engordar (pueden romper la rama). La calabaza está madura cuando la piel ha tomado un color amarillo uniforme y el pedúnculo está seco. Conservar en lugar fresco y seco: aguanta 3-4 meses. En maceta de 50 litros también funciona, aunque con producción reducida.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de calabaza Spaghetti, fruto amarillo ovalado y alargado cuya pulpa cocida se separa en hebras parecidas a espaguetis. Variedad rastrera vigorosa, alternativa baja en carbohidratos para platos de pasta y receta original en huerto familiar.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

