

SEMILLAS DE CALABAZA SWEET DUMPLING ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFCSDG15S



La Sweet Dumpling es una calabaza mini muy peculiar: forma frutos pequeños del tamaño de una pelota de tenis o ligeramente más grande (8-12 cm de diámetro, 400-700 g), con piel blanca-crema marcada con rayas verdes oscuras o naranjas. Su pequeño tamaño la hace perfecta para servir individual: una calabaza por comensal, rellenas de arroz, quinoa o carne picada, asadas enteras al horno. Es además una de las más decorativas, muy popular como centro de mesa otoñal antes de cocinarla. Características de la Sweet Dumpling Pequeños frutos achatados con costillas marcadas, de 400-700 g, con piel característica blanca-crema con rayas verdes intensas (que viran a naranja al envejecer). Pulpa de color naranja-amarillo claro, dulce y con sabor ligero a castaña. La planta es trepadora-rastrera, ocupa bastante espacio pero da una producción generosa: 6-10 calabacitas por planta. Conserva bien (3-4 meses en lugar fresco y seco). Siembra y cultivo de la Sweet Dumpling 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: 1,5 x 1 metro. Cosecha de septiembre a octubre. Pleno sol, suelo bien abonado con compost de fondo, riego abundante durante crecimiento. Mulch de paja debajo de los frutos. Se puede guiar verticalmente sobre malla o reja (los frutos son pequeños y ligeros, no rompen las ramas). Cosechar cuando la piel ha tomado un color uniforme y el pedúnculo está seco. Curado al sol unos días tras la cosecha, almacenamiento en lugar fresco. En maceta de 40 litros también funciona aceptablemente.

DESCRIPCIÓN

La Sweet Dumpling es una calabaza mini muy peculiar: forma frutos pequeños del tamaño de una pelota de tenis o ligeramente más grande (8-12 cm de diámetro, 400-700 g), con piel blanca-crema marcada con rayas verdes oscuras o naranjas.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

