

SEMILLAS DE COL KALE NERO DI TOSCANA ECO DEMETER

FICHA TÉCNICA C1500SBCKN2GD



El kale Nero di Toscana, también conocido como cavolo nero, dinosaur kale o lacinato kale, es la col toscana clásica que da estructura a la ribollita y otros platos tradicionales de la cocina italiana. Sus hojas son largas (30-50 cm), estrechas, con una textura única "abullonada" o "burbujeada" que las hace inconfundibles, y un color verde-azulado-oscuro casi negro que justifica su nombre. Cuanto más frío hace, más dulces se vuelven sus hojas: tras una helada el kale Nero di Toscana pasa de ligeramente amargo a sorprendentemente dulce. Características del kale Nero di Toscana Es una col de hojas (no forma cogollo), de planta erguida que puede alcanzar 80 cm-1 m de altura tras varios meses. La cosecha se hace hoja a hoja por la parte baja del tallo, dejando el corazón intacto para que siga produciendo. Una sola planta bien cuidada puede dar hojas durante 6 meses o más. Sus hojas son ricas en hierro, calcio, vitamina K y antioxidantes, lo que la ha convertido en un superalimento de moda en los últimos años. Siembra y cultivo del Nero di Toscana Siembra en semillero protegido entre julio y septiembre para tener planta para cosecha de otoño-invierno-primavera siguiente. Germina en 5-10 días a 18-22 °C. Trasplante con marco de 50 x 50 cm. La cosecha empieza a partir de noviembre y se prolonga hasta marzo-abril, antes de que la planta empiece a subir a flor. Necesita un suelo profundo, fértil, con buen aporte de compost o estiércol bien hecho. Riego regular pero no excesivo. Es muy resistente al frío: aguanta heladas de -10 °C sin daño aparente, y de hecho mejora su sabor tras las primeras heladas. Cosecha hoja a hoja, empezando por las inferiores, dejando siempre las 4-5 hojas centrales para que la planta siga produciendo. En maceta de 20 litros también funciona muy bien.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas y biodinámicas de col kale Nero di Toscana, variedad italiana antigua con hojas alargadas y texturadas casi negras, también conocida como «cavolo nero». Imprescindible para la ribollita toscana, resistente al frío y muy decorativa en el huerto.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

