

SEMILLAS DE COL PENCA DE MIRANDELA ECO

FICHA TÉCNICA C1500SBCPM2G



La col Penca de Mirandela es una variedad tradicional portuguesa originaria del nordeste de Portugal (Trás-os-Montes), donde se cultiva desde hace generaciones como la base del icónico caldo verde, la sopa nacional portuguesa de col tierna, patata y chorizo. Se distingue de otras berzas por sus tallos blancos muy desarrollados y sus hojas grandes, verdes y ligeramente onduladas. No forma cogollo: la planta crece erguida produciendo hojas que se cosechan progresivamente desde abajo. Características de la Penca de Mirandela Es una col de hojas tipo berza, con un tallo central blanco bien desarrollado y hojas grandes que pueden alcanzar 30-40 cm. La cosecha se hace hoja a hoja durante meses, dejando el cogollo central para que siga produciendo. Sus hojas, cortadas en juliana muy fina (la técnica tradicional portuguesa es casi un arte), son la base del caldo verde, pero también funcionan estupendamente en otros guisos, como acompañamiento de bacalao, o salteadas con ajo y aceite. Siembra y cultivo de la Penca de Mirandela Siembra en semillero entre abril y agosto, según el ciclo deseado (cosecha de otoño-invierno o invierno-primavera). Germina en 5-10 días a 18-22 °C. Trasplante con marco de 50 x 50 cm cuando la plántula tiene 4-5 hojas. Cosecha continua a partir de los 60-80 días después del trasplante. Suelo profundo, fértil, bien abonado con compost. Riego regular. Es una variedad rústica y agradecida que aguanta bien condiciones variadas. Resistencia al frío buena: -8 a -10 °C sin daños. Cosecha hoja a hoja por la parte inferior, dejando el corazón intacto. Una planta produce hojas durante 4-6 meses. En maceta de 20 litros también prospera. Excelente compañía con remolacha, apio y aromáticas.

DESCRIPCIÓN

La col Penca de Mirandela es una variedad tradicional portuguesa originaria del nordeste de Portugal (Trás-os-Montes), donde se cultiva desde hace generaciones como la base del icónico caldo verde, la sopa nacional portuguesa de col tierna, patata y chorizo.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

