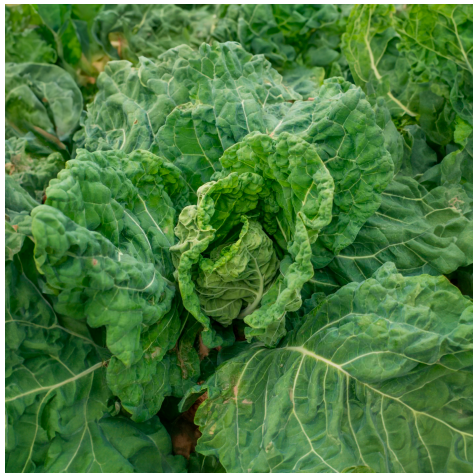


SEMILLAS DE COL SAN MARTINO ECO

FICHA TÉCNICA C1500SBCSMA2G



La col San Martino es una variedad italiana tradicional, llamada así por la fiesta de San Martín (11 de noviembre), fecha en que tradicionalmente se empezaba a cosechar en los huertos del norte de Italia. Es una col de invierno con cogollos abiertos formados por hojas rizadas y onduladas, de un verde-azulado intenso, muy resistente al frío. Es la base de muchos minestrone italianos clásicos y de la "ribollita" toscana junto con el kale Nero di Toscana. Su sabor mejora notablemente tras las primeras heladas, volviéndose dulce y aromático. Características de la col San Martino Es una variedad de "col rizada" o "savoy cabbage" tradicional, que forma cogollos más bien sueltos compuestos por hojas grandes, rizadas y onduladas. Color verde-azulado intenso con tonos morados en las puntas durante el frío. Peso del cogollo: 1-2 kg. Resistencia al frío excepcional: aguanta -10 °C sin daños y mejora el sabor tras las heladas. Es una col rústica y agradecida, perfecta para huertos familiares de invierno en climas templados peninsulares.

Siembra y cultivo de la col San Martino Siembra en semillero entre junio y agosto, para trasplantar a finales del verano. Germina en 5-10 días a 18-22 °C. Trasplante con marco amplio de 60 x 60 cm cuando la plántula tiene 4-5 hojas verdaderas. Cosecha de noviembre a marzo, dependiendo de la fecha de siembra. Suelo profundo, fértil, bien abonado con compost o estiércol maduro. Riego regular. Resistencia al frío excelente: -10 °C sin daños. Cosecha del cogollo completo cuando tiene buen tamaño y compacidad, o ir cogiendo hojas individuales de la parte exterior para dejar el cogollo seguir engordando. En maceta de 25 litros también funciona.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de col San Martino, variedad italiana tradicional con cabezas grandes verde grisáceo y hojas profundamente rizadas. Resistente al frío, cosecha en otoño-invierno, ideal para sopas, minestrone y platos tradicionales boloñeses.

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

CERTIFICADO

PT-BIO-03

