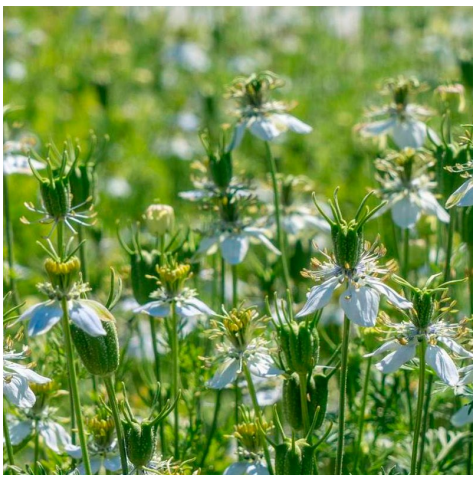
SEMILLAS DE COMINO NEGRO ECO

FICHA TÉCNICA C1505SACM2G



El comino negro (Nigella sativa), también llamado "ajenuz", "kalonji" en hindi o "habba sawda" en árabe, es una especia de gran tradición en Oriente Medio, India y el norte de África: aparece en el pan de pita, en quesos artesanales del Mediterráneo oriental, en el "naan" indio, y su aceite es uno de los más valorados en medicina islámica tradicional. No es el comino habitual (Cuminum cyminum): son plantas distintas, con semillas negras y triangulares muy características. Como planta ornamental, sus flores azul-celeste son extraordinariamente delicadas y bonitas. Características de la nigella Planta anual de 20-40 cm con flores azul-celeste delicadas de 2-3 cm, muy decorativas, con estambres prominentes. Fruto en cápsula que contiene las semillas negras triangulares aromáticas. Floración de junio a agosto. Las semillas tienen sabor a pimienta-comino-orégano muy característico, intenso y cálido. La planta en flor se parece a la llamada "amor en la niebla" (Nigella damascena), su prima ornamental. Siembra y cultivo de la nigella Siembra directa entre marzo y mayo (o en otoño para floración primaveral adelantada). Germinación: 10-21 días a 15-20 °C. Marco de 15-20 cm entre plantas. Cosecha de semillas en agosto-septiembre cuando las cápsulas están secas y marrones. Pleno sol, suelo moderado bien drenado. Riego moderado, tolera cierta sequía. Para cosechar las semillas: cortar las cápsulas cuando empiezan a oscurecerse, antes de que se abran del todo y caigan las semillas. Secar boca abajo sobre papel. Trillar frotando. Guardar en bote hermético.

DESCRIPCIÓN

El comino negro (Nigella sativa), también llamado «ajenuz», «kalonji» en hindi o «habba sawda» en árabe, es una especia de gran tradición en Oriente Medio, India y el norte de África: aparece en el pan de pita, en quesos artesanales del Mediterráneo oriental, en el «naan» indio

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

Oficina: 962 839 179 | Lunes a viernes, 8:00 a 16:30h
info@cultivers.es | Partida Rombins, 30 | 03780 | Pego, Alicante

Cultivers® eco