

SEMILLAS DE PIMIENTO CORNO DI TORO ROJO ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPCT2G



El Corno di Toro Rojo es el clásico italiano por excelencia: pimientos largos, curvados como el cuerno de un toro, con un rojo intenso cuando maduran y paredes carnosas pero finas. Es un primo cercano del Corno di Toro Giallo (la versión amarilla) pero con un sabor algo más intenso y una textura más firme al asar. Es uno de los pimientos más versátiles del huerto: perfectos para asar enteros, rellenar de arroz o carne, hacer peperonata, o cortar en tiras para conservar en aceite con ajo y orégano. Características del Corno di Toro Rojo Los frutos miden 20-25 cm de largo y 5-6 cm de ancho en la base, con peso de 150-200 g. La pulpa es jugosa, dulce y muy aromática, con prácticamente nada de picante. La planta es vigorosa, alcanza 80-90 cm de altura, y es muy productiva: una planta sana da entre 8 y 15 frutos por temporada. Es una variedad de polinización abierta, así que puedes guardar las semillas para resembrar el año siguiente. Siembra y cultivo del Corno di Toro Rojo Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a 20-24 °C constantes. Germinación lenta, 10-15 días. Trasplante cuando pasen las heladas (finales abril-mayo), con marco de 75 x 50 cm. Cosecha de julio a octubre. Pleno sol, suelo rico en materia orgánica, riego regular sin encharcar, acolchado al pie de la planta. Aporte de potasio durante la fructificación. La cosecha se puede hacer cuando el pimiento está verde (sabor más vegetal, ideal para freír) o cuando ha virado a rojo intenso completo (dulzor máximo, ideal para asar y conservar). En maceta de 20 litros también funciona bien con un tutor sencillo.

DESCRIPCIÓN

El Corno di Toro Rojo es el clásico italiano por excelencia: pimientos largos, curvados como el cuerno de un toro, con un rojo intenso cuando maduran y paredes carnosas pero finas. Es un primo cercano del Corno di Toro Giallo (la versión amarilla) pero con un sabor algo más intenso y una textura

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

