

SEMILLAS DE EDAMAME ECO

FICHA TÉCNICA C1503SLEDA10G



El edamame es una variedad de soja (*Glycine max*) que se recolecta cuando las vainas aún están verdes y los granos llenos pero todavía blandos. En Japón se sirve hervido con sal marina como aperitivo, en China acompaña salteados y sopas, y en los últimos años ha conquistado las cartas de medio mundo por su sabor a fruto seco fresco y su altísimo valor nutricional. Estas semillas ecológicas te permiten cultivar tu propio edamame en casa, con la satisfacción de cosechar una legumbre rica en proteína completa, fibra y minerales sin tratamientos químicos de por medio. Por qué cultivar edamame en el huerto El edamame tiene una ventaja enorme frente a otras hortalizas: como toda soja, fija nitrógeno atmosférico en el suelo gracias a la simbiosis con bacterias del género *Rhizobium*. Esto significa que tras la cosecha el terreno queda enriquecido, listo para acoger un cultivo exigente en nitrógeno como las hojas verdes o las brasicáceas. Además, las plantas son compactas, no superan los 60-80 cm de altura, no necesitan tutor y se adaptan muy bien tanto a huertos urbanos como a mesas de cultivo grandes. Siembra y cultivo del edamame La siembra se realiza directamente en el suelo entre abril y junio, cuando la temperatura ha subido de forma estable y no hay riesgo de heladas. La temperatura ideal de germinación está entre 20 y 25 °C; por debajo de 15 °C las semillas se pudren antes de germinar. Coloca dos semillas por golpe a 2-3 cm de profundidad, con un marco de 40 x 15 cm. En unos 10 días verás emerger los cotiledones característicos de las leguminosas. El edamame agradece un riego medio y constante, especialmente en la floración y el llenado de vainas, que son los momentos más críticos. En maceta basta con 10 litros de capacidad por planta y un sustrato suelto y bien drenado. La cosecha empieza a partir de septiembre y se extiende hasta octubre. El punto óptimo es cuando las vainas están bien hinchadas pero todavía verdes brillantes: si esperas demasiado los granos se endurecen y pierden el sabor dulce.

DESCRIPCIÓN

El edamame es una variedad de soja (*Glycine max*) que se recolecta cuando las vainas aún están verdes y los granos llenos pero todavía blandos. En Japón se sirve hervido con sal marina como aperitivo, en China acompaña salteados y sopas

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

CERTIFICADO

PT-BIO-03

