

SEMILLAS DE HINOJO GÉANT MAMMOUTH PERFECTION ECO

FICHA TÉCNICA C1502SRZHGMP1G



El hinojo de bulbo (*Foeniculum vulgare* var. *azoricum*), también conocido como hinojo florentino o finocchio en italiano, es una hortaliza tan elegante como sabrosa. Forma un bulbo grueso, blanco-verdoso, formado por pencas superpuestas y carnosas, coronado por una cabellera de hojas plumosas. Su sabor recuerda al anís pero más suave y refrescante, y va estupendamente tanto crudo (en ensaladas, cortado fino en mandolina) como cocinado (al horno con aceite y limón, en risottos, salteado con pasta). La variedad Géant Mammouth Perfection se distingue por sus bulbos extragrandes, mucho más grandes que el hinojo estándar, y por su firmeza al corte. Características del hinojo Géant Mammouth Perfection Es una variedad de origen italiano-francés seleccionada para producir bulbos de gran calibre (pueden llegar a 700-800 g por unidad). La planta es robusta, ofrece buena resistencia al espigado prematuro y mantiene su sabor dulce incluso con cierto retraso en la cosecha. En crudo es crujiente y aromático, y al cocinarlo desarrolla notas dulces que combinan estupendamente con pescado azul, naranja y vinagre balsámico. Ojo: no confundir con el hinojo silvestre (*Foeniculum vulgare*), que se cultiva por sus semillas y hojas pero no forma bulbo. Siembra y cultivo del hinojo La siembra puede hacerse en semillero entre enero y marzo, y directamente en su sitio definitivo en marzo. La temperatura óptima de germinación es de 15-21 °C. Cubre las semillas con 1-2 cm de sustrato. Marco de plantación: 30 x 25 cm. La cosecha llega entre 90 y 120 días después de la siembra, generalmente entre julio y diciembre con escalonamientos. El hinojo necesita un suelo suelto, fresco y rico en materia orgánica. El riego ha de ser regular: un estrés hídrico provoca espigado (la planta se "sube" a flor sin formar bulbo) y endurece las pencas. Una técnica clásica es aporcar los bulbos cubriendo la base con tierra unas 2-3 semanas antes de la cosecha para blanquearlos: quedan más tiernos y dulces. La cosecha se hace cortando el bulbo a ras de suelo cuando ha alcanzado un buen tamaño. Las hojas plumosas (eneldo de hinojo) son aprovechables como condimento.

DESCRIPCIÓN

El hinojo de bulbo (*Foeniculum vulgare* var. *azoricum*), también conocido como hinojo florentino o finocchio en italiano, es una hortaliza tan elegante como sabrosa. Forma un bulbo grueso, blanco-verdoso, formado por pencas superpuestas y carnosas, coronado por una cabellera de hojas plumosas.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

