

SEMILLAS DE JUDÍA VERDE HELDA ECO

FICHA TÉCNICA C1503SLJVH80G



La judía Helda es para muchos LA judía verde por antonomasia: vainas anchas, planas, de un verde brillante intenso, sin hilo y de carne tierna que se cocina rápido y guarda muy bien el sabor. Es una variedad de enrame (trepadora), originaria de Europa central, que se ha aclimatado perfectamente en huertos españoles y portugueses durante décadas. Estas semillas son ecológicas, multiplicadas bajo cultivo bio garantizado. Por qué cultivar la judía Helda La Helda es una de las judías verdes más productivas que existen. Una sola hilera de 4-5 plantas puede dar judía para una familia durante semanas. Sus vainas alcanzan los 25 cm de largo, son anchas y de pared gruesa pero no leñosa, y se mantienen tiernas incluso cuando crecen mucho. Como trepadora, ocupa muy poco espacio en planta y mucho en altura, lo que la hace ideal para huertos pequeños donde se quiera aprovechar la verticalidad. Y como toda leguminosa, fija nitrógeno en el suelo, dejándolo mejorado para el siguiente cultivo. Siembra y cultivo de la judía Helda La siembra es directa, en su sitio definitivo, a partir de marzo en zonas templadas o de abril-mayo en zonas frías, cuando la temperatura del suelo supera los 15 °C de forma estable. La temperatura óptima de germinación es de 20-24 °C. Coloca dos semillas por golpe a 2-3 cm de profundidad, con un marco de 50 x 10 cm. La germinación tarda 7-10 días. Si no germina bien, puede ser por suelo demasiado frío o por exceso de humedad: la semilla se pudre. Necesita imprescindiblemente un tutor: las judías trepan hasta los 2-3 metros y se enrollan al soporte por sí solas. Lo más práctico es montar una estructura tipo tipi con cañas, una espaldera vertical o instalar una malla. Riego regular y abundante, sobre todo durante la floración y el cuajado de vainas. Acolchado de paja al pie para conservar la humedad. La cosecha se prolonga durante varias semanas a partir de julio-agosto y puede llegar hasta octubre con plantas bien cuidadas. Cuanto más recoja, más producirá la planta.

DESCRIPCIÓN

La judía Helda es para muchos LA judía verde por antonomasia: vainas anchas, planas, de un verde brillante intenso, sin hilo y de carne tierna que se cocina rápido y guarda muy bien el sabor. Es una variedad de enrame (trepadora), originaria de Europa central

CERTIFICADO

PT-BIO-03

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

