

SEMILLAS DE PAK CHOI ECO

FICHA TÉCNICA C1501SHPC2G



El pak choi (*Brassica rapa* var. *chinensis*), también llamado bok choy, es una de las verduras más populares de la cocina china y del sudeste asiático: sus cogollos compactos de hojas verde oscuro sobre pencas blancas crujientes y jugosas son la base de incontables platos de wok, sopas de fideos, dim sum y salteados. Es una col muy diferente a las europeas: sin cogollo cerrado, sin forma de cabeza, con pencas jugosas que se cocinan antes que las hojas. Crece muy rápido (35-50 días), es muy productivo y se adapta perfectamente al huerto mediterráneo en primavera y otoño. Características del pak choi Planta de roseta de 20-35 cm, con hojas ovaladas verde oscuro brillante sobre pecíolos blancos anchos y carnosos (las "pencas"). Sabor suave, entre col y espinaca, sin amargor. Crece rápido: primera cosecha en 35-50 días. Se puede cosechar entera o hoja a hoja. Resistente al frío moderado (-5 °C). Prefiere clima fresco (primavera y otoño en climas mediterráneos). La variedad mini pak choi (para baby vegetables) es aún más rápida. Siembra y cultivo del pak choi Siembra directa o en semillero entre marzo y mayo (primavera), y entre agosto y octubre (otoño). Germinación rápida: 5-10 días a 15-22 °C. Marco de 20-25 cm entre plantas para cogollo completo, o siembra densa para baby leaf. Primera cosecha a los 35-50 días. Sol o media sombra (en verano prefiere sombra parcial), suelo fresco y fértil, riego regular. Con el calor estival se espiga muy rápido: el pak choi es cultivo de clima fresco. Para tenerlo en verano, buscar zona sombría. En maceta de 10-15 cm de profundidad también funciona bien.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de pak choi, col china con tallos blancos crujientes y hojas verdes de sabor suave. Crecimiento rápido en otoño y primavera, ideal para salteados al wok, sopas asiáticas y para incorporar diversidad oriental al huerto.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

