

SEMILLAS DE PEREJIL DE RAÍZ ECO

FICHA TÉCNICA C1505SRPR1-5G



El perejil de raíz es una variedad muy peculiar y poco conocida en España: en lugar de cultivarse por sus hojas, se cultiva por su raíz, gruesa y blanca, similar a una pequeña chirivía pero con un sabor intenso y aromático característico de perejil concentrado. Es un ingrediente fundamental en cocinas centroeuropeas (alemana, polaca, holandesa, suiza) donde aparece en sopas, cocidos y caldos como base aromática. Las hojas también son comestibles y similares a las del perejil común. Es una hortaliza dos en uno: raíz y hojas. Características del perejil de raíz Variedad de *Petroselinum crispum tuberosum*, con raíz pivotante engrosada, blanca, cónico-cilíndrica, de 15-20 cm de largo y 4-6 cm de diámetro en los hombros. Sabor intenso a perejil, con un fondo dulce-aromático muy característico, distinto al de cualquier otra raíz. Las hojas son comestibles, similares al perejil plano común, también utilizables. Conservación buena en arena seca: 3-4 meses. Es una rareza de catálogo para coleccionistas y huerteros amantes de variedades infravaloradas. Siembra y cultivo del perejil de raíz Como todo perejil, germinación lenta: 14-28 días. Remojar semillas 12-24 h antes de sembrar. Siembra directa en su sitio definitivo (no soporta trasplante por su raíz pivotante) entre marzo y junio. Cubrir con 0,5 cm de sustrato. Mantener húmedo durante toda la germinación. Aclarar a una planta cada 10-15 cm. Suelo profundo, suelto, sin piedras (igual que la zanahoria, las piedras provocan raíces deformadas), bien drenado, abonado con compost maduro. Riego regular. Cosecha 90-120 días después de la siembra, cuando las raíces tienen 4-5 cm en los hombros. Conservación en arena seca durante varios meses. En jardinera profunda (35-40 cm) también funciona.

DESCRIPCIÓN

El perejil de raíz es una variedad muy peculiar y poco conocida en España: en lugar de cultivarse por sus hojas, se cultiva por su raíz, gruesa y blanca, similar a una pequeña chirivía pero con un sabor intenso y aromático característico de perejil concentrado.

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

CERTIFICADO

PT-BIO-03

