

# SEMILLAS DE PEREJIL MOSS CURLED ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAPRMC1-5G



El perejil Moss Curled ("musgo rizado" en inglés) es una variedad clásica de perejil rizado, con hojas profundamente onduladas y crespas que recuerdan al musgo, de un verde intenso muy decorativo. Es el perejil que tradicionalmente se ha usado en cocina internacional como guarnición decorativa de platos, gracias a su volumen y su aspecto vistoso. Su sabor es más suave que el del perejil de hoja plana, con menos intensidad aromática, lo que lo hace apto también para personas que encuentran el perejil común demasiado fuerte. Características del Moss Curled Variedad de perejil rizado clásica, con hojas onduladas y crespas en rosetas compactas. Sabor menos intenso que el perejil de hoja plana, más amable y delicado. Es perfecto como decoración fresca de platos, base de salsas verdes suaves, o para personas que cocinan para niños o estómagos sensibles al sabor del perejil común. También funciona bien en mezclas de hierbas frescas tipo "fines herbes" francesas (perejil, cebollino, perifollo, estragón). Siembra y cultivo del Moss Curled Germinación lenta como todo perejil: 14-28 días. Remojar las semillas 12-24 h antes de sembrar acelera. Siembra directa entre marzo y julio. Cubrir con 0,5 cm de sustrato. Mantener húmedo durante toda la germinación. Suelo fresco, fértil, bien drenado. Riego regular constante. Tolerancia media sombra. Marco de 20 x 20 cm. Cosecha hoja a hoja durante meses. Es especialmente decorativo en jardineras y mesas de cultivo: las matas crespas verdes son atractivas como elemento ornamental, además del aprovechamiento culinario.

## DESCRIPCIÓN

El perejil Moss Curled («musgo rizado» en inglés) es una variedad clásica de perejil rizado, con hojas profundamente onduladas y crespas que recuerdan al musgo, de un verde intenso muy decorativo. Es el perejil que tradicionalmente se ha usado en cocina internacional como guarnición decorativa de platos

## CERTIFICADO

PT-BIO-03

