

SEMILLAS DE PIMIENTO CORNO DI TORO GIALLO ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPCTGQ50s



El pimiento Corno di Toro Giallo es una variedad italiana antigua, originaria del Piamonte, llamada así por su forma alargada y curvada que recuerda al cuerno de un toro. Cuando madura adquiere un amarillo dorado intenso, brillante, casi lacado. Tiene paredes finas pero firmes, sabor muy dulce, ligeramente afrutado y bajo en picante. Es perfecto para asar entero a la brasa, rellenar de arroz o de carne, o cortar en tiras para una buena pisto o peperonata. Características del pimiento Corno di Toro Giallo Los frutos miden entre 20 y 25 cm de largo y unos 5-6 cm de ancho en la base, con un peso de 150-200 g cada uno. La planta es vigorosa, de unos 80-90 cm de altura, y muy productiva: puede dar entre 8 y 12 frutos por planta a lo largo de la temporada. Su gran ventaja frente a los pimientos italianos rojos es el color cuando madura, que aporta una nota visual cálida espectacular a cualquier plato y combina muy bien mezclando con el Corno di Toro Rosso. Siembra y cultivo del pimiento Corno di Toro Giallo Los pimientos necesitan un periodo largo de cultivo, así que la siembra se hace temprano: entre febrero y mayo en semillero protegido, a una temperatura constante de 20-24 °C. La germinación es lenta, puede tardar 10-15 días, y necesita mucho calor para arrancar bien. El trasplante al exterior se hace cuando la planta tiene unos 15 cm y ya no hay riesgo de heladas, generalmente a partir de finales de abril o mayo. Marco de plantación: 75 x 50 cm. El pimiento es una solanácea exigente: necesita un suelo rico en materia orgánica, sol pleno, riego regular sin encharcar (mejor un sistema de goteo) y aportes de potasio durante la floración y fructificación. Un acolchado al pie de la planta mantiene la humedad y la temperatura del suelo. La cosecha empieza en julio y se prolonga hasta octubre. Los frutos se pueden recolectar verdes (ya son comestibles), pero su sabor y dulzor son máximos cuando han alcanzado el amarillo oro completo. En maceta basta con 20 litros por planta y un tutor sencillo.

DESCRIPCIÓN

El pimiento Corno di Toro Giallo es una variedad italiana antigua, originaria del Piamonte, llamada así por su forma alargada y curvada que recuerda al cuerno de un toro. Cuando madura adquiere un amarillo dorado intenso, brillante, casi lacado.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

