

SEMILLAS DE TOMATE ANDINE CORNUE ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFTAC50S



El Andine Cornue ("cuerno andino" en francés) es una variedad tradicional de los Andes peruanos llevada a Europa por coleccionistas de semillas y popularizada en Francia en los años 90. Su nombre describe perfectamente su silueta: frutos alargados, ligeramente curvados, terminados en una punta marcada que recuerda al cuerno de un toro pequeño. Es un tomate de mata indeterminada, productivo y con un sabor profundo, muy concentrado, ideal tanto para cocinar como para comer crudo. Características del Andine Cornue Los frutos miden 10-15 cm de largo, son rojos intensos, alargados con punta característica, y pesan 100-150 g cada uno. La pulpa es muy carnosa, casi sin agua y con muy poca semilla, lo que convierte al Andine Cornue en uno de los mejores tomates para salsa y conserva del catálogo francés. Cocinado da una salsa espesa, dulce y con cuerpo en pocos minutos. Crudo, su carne firme y dulce funciona perfectamente en ensaladas y bocadillos. Siembra y cultivo del Andine Cornue Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a 20-24 °C. Germina en 5-10 días. Trasplante a marco de 100 x 50 cm al aire libre. Cosecha de julio a octubre. Es una variedad indeterminada, así que necesita tutor alto (1,8-2 m), deschuponado regular y despuntado al final de temporada. Riego constante para evitar agrietados, acolchado de paja al pie, y abonado quincenal con materia orgánica durante la fructificación. Tolerancia bien el calor mediterráneo y produce hasta los primeros fríos del otoño. En maceta de 25 litros también prospera bien.

DESCRIPCIÓN

El Andine Cornue («cuerno andino» en francés) es una variedad tradicional de los Andes peruanos llevada a Europa por coleccionistas de semillas y popularizada en Francia en los años 90. Su nombre describe perfectamente su silueta: frutos alargados, ligeramente curvados

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

CERTIFICADO

PT-BIO-03

