

SEMILLAS DE TOMATE CEREZA DE INVIERNO ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFTCI2G



El tomate Cereza de Invierno es una variedad tradicional con una particularidad muy valorada: sus frutos se conservan en perfecto estado durante semanas, incluso meses, tras la cosecha, sin necesidad de nevera. Esta característica, perdida en casi todas las variedades comerciales modernas, era esencial en huertos rurales antes de la generalización del frío industrial: permitía cosechar la última tanda de tomates en otoño y consumirlos frescos durante todo el invierno. De ahí su nombre.

Características del Cereza de Invierno Los frutos son cherry-pequeños (15-25 g), redondos, de un rojo intenso, con piel relativamente gruesa que es precisamente la clave de su larga conservación. La planta es indeterminada, vigorosa, y muy productiva en racimos. El sabor es típico del cherry tradicional, dulce y con buena acidez, no extremo en ningún sentido, lo que lo convierte en un tomate universal para todas las preparaciones. La gran sorpresa llega tras la cosecha: se pueden colgar los racimos completos en lugar fresco y seco, y conservarlos hasta 2-3 meses.

Siembra y cultivo del Cereza de Invierno Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo a 20-24 °C. Germina en 5-10 días. Trasplante con marco de 100 x 50 cm. Cosecha de julio a octubre. Tutor alto, deschuponado regular, riego constante. Para aprovechar al máximo su característica de conservación, conviene cosechar los racimos enteros cuando todos los frutos del racimo están maduros (rojos uniformes) y colgarlos en lugar fresco (10-15 °C), seco y ventilado. Así los tomates siguen comestibles durante 2-3 meses, transformándose en una despensa fresca para todo el otoño-invierno. En maceta de 25 litros también funciona muy bien.

DESCRIPCIÓN

El tomate Cereza de Invierno es una variedad tradicional con una particularidad muy valorada: sus frutos se conservan en perfecto estado durante semanas, incluso meses, tras la cosecha, sin necesidad de nevera.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

