

SEMILLAS DE TOMATE LIGURIA ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFTML2G



El tomate Liguria es una variedad tradicional de la costa italiana del mismo nombre, donde la cocina ligur lleva siglos aprovechando este tomate gigante y profundamente costillado para sus preparaciones más icónicas: tomates rellenos al horno, salsas espesas con anchoas y alcaparras, y por supuesto ensaladas de tomate con focaccia tibia y aceite de oliva ligur. Sus frutos achatados, con costillas profundas y casi "plisadas", son uno de los más distintivos visualmente del mundo del tomate. Características del tomate Liguria Variedad indeterminada de planta vigorosa que alcanza 1,8-2 m con tutor. Los frutos son grandes (200-400 g), achatados, con costillas muy marcadas que dividen el fruto en gajos profundos. El interior tiene múltiples lóculos pequeños (las "cámaras" donde se forman las semillas), lo que lo hace ideal para rellenar: se vacía con cuchara y queda una cavidad perfecta. La pulpa es densa, dulce y aromática. Es un tomate con personalidad, no para todos los gustos pero adorado por amantes de variedades antiguas. Siembra y cultivo del tomate Liguria 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 y sólido (los frutos pesan), deschuponado regular (dejar 2 guías principales), riego constante y abundante. Acolchado al pie obligatorio para mantener humedad estable y evitar agrietados, problema frecuente en variedades de frutos grandes y costillados. Aporte de potasio y calcio durante la fructificación. En maceta requiere al menos 30 litros.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de tomate Liguria, variedad tradicional italiana en forma de pera con costillas marcadas, frutos de 150-200 g y pulpa densa y jugosa. Variedad indeterminada de media estación, perfecta para consumo en fresco y salsas con sabor pronunciado de tomate de antes.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

