

SEMILLAS DE TOMATE NOIRE CRIMÉE ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFTNC25S



Pocas variedades despiertan tanta curiosidad en el huerto como el Noire de Crimée. Su nombre engaña un poco: no es del todo negro, sino de un púrpura oscuro intenso, casi vino tinto, con hombros verdosos que jamás llegan a enrojecer del todo. Es originario de la península de Crimea (Ucrania, mar Negro) y fue introducido en Europa Occidental a través de Francia en los años 90. Hoy figura entre los tomates favoritos de chefs y huerteros amantes de variedades antiguas por una razón: su sabor. Carnoso, profundo, con notas casi vinosas y un dulzor que no decae, equilibrado por una acidez sutil. No se parece a ningún tomate de supermercado. Características del Noire de Crimée Los frutos son grandes, achatados y de forma irregular, con peso medio de 200-350 g y hombros casi siempre verdes que muchos confunden con "no maduros": es perfectamente normal, así es la variedad. La pulpa es densa, jugosa pero no aguada, con poca semilla y un color rojo-púrpura que sorprende al cortar. Es una variedad indeterminada que crece sin parar y produce racimos sucesivos a lo largo de toda la temporada. Siembra y cultivo del tomate Noire de Crimée Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a temperatura constante de 20-24 °C. La germinación llega en 5-10 días. Cuando la plántula tiene 4-5 hojas verdaderas se trasplanta al exterior con marco de 100 x 50 cm al aire libre o 70 x 50 cm en invernadero. Cosecha de julio a octubre. Es una variedad muy vigorosa que necesita imprescindiblemente tutor sólido de al menos 2 metros. Deschuponado regular (quitar los brotes que salen entre tallo y hoja) para canalizar la energía hacia los racimos. Riego constante (mucho ojo con los riegos irregulares, esta variedad agrieta con facilidad) y acolchado al pie de la planta. Un aporte de potasio durante la fructificación intensifica aún más el sabor. En maceta basta con 25 litros, sustrato rico y tutor alto.

DESCRIPCIÓN

Pocas variedades despiertan tanta curiosidad en el huerto como el Noire de Crimée. Su nombre engaña un poco: no es del todo negro, sino de un púrpura oscuro intenso, casi vino tinto, con hombros verdosos que jamás llegan a enrojecer del todo.

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

CERTIFICADO

PT-BIO-03

