

SEMILLAS ENELDO ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAE2G



El eneldo (*Anethum graveolens*) es una hierba aromática anual originaria del Mediterráneo oriental, hoy imprescindible en cocinas nórdicas, escandinavas, del este de Europa y de Oriente Medio. Sus hojas finas y plumosas, de un verde-azulado intenso, tienen un aroma fresco y único: ligeramente aniseado, con un fondo cítrico que combina perfectamente con pescados (especialmente salmón), patatas nuevas, yogur fresco, pepino y salsas claras. Sus semillas, una vez que la planta florece, también son especia muy valorada para encurtidos. Características del eneldo Planta anual de 60-90 cm de altura, con hojas extraordinariamente finas y plumosas, casi como las del hinojo. Tallos huecos. Flores amarillas pequeñas en umbelas planas, decorativas y muy atractivas para insectos polinizadores (abejas, sírfidos, mariquitas). Es planta de ciclo corto: en pocas semanas pasa de hojas a flores. Para tener hojas continuas, conviene sembrar escalonado cada 3-4 semanas. Siembra y cultivo del eneldo Siembra directa (no soporta el trasplante por su raíz pivotante) entre marzo y agosto. Germinación: 7-14 días a 15-20 °C. Marco de 20-25 cm entre plantas. Cosecha de hojas a partir de los 30-40 días. Pleno sol, suelo fresco, fértil y bien drenado. Riego regular constante. Cosecha de hojas con tijeras, dejando algunos tallos para que la planta siga produciendo. Para cosechar semillas, dejar las umbelas florecer y madurar hasta que se sequen. En maceta de 25 cm de profundidad funciona muy bien.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de eneldo (*Anethum graveolens*), aromática anual de hojas finamente divididas y aroma aniseado, imprescindible en cocina nórdica y centroeuropea. Acompaña pescados, encurtidos y conservas, y atrae polinizadores con sus umbelas amarillas en verano.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

