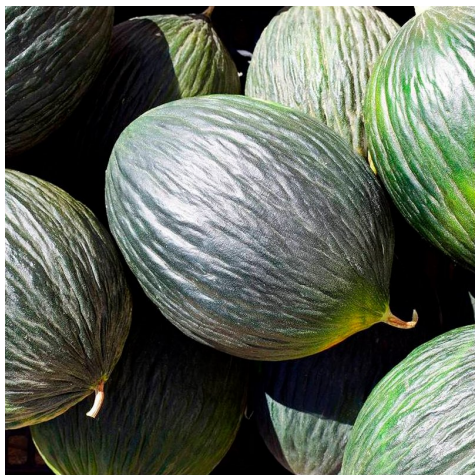


SEMILLAS MELÓN TENDRAL NEGRO ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFMT2G



El melón Tendral Negro es una variedad española tradicional, especialmente arraigada en Andalucía y Levante, seleccionada para algo muy especial: una conservación extraordinariamente larga, hasta 4-6 meses, que permitía históricamente comer melón fresco en pleno invierno. Su piel es muy oscura, casi negra-verde, gruesa y arrugada, con aspecto rústico muy característico. La pulpa es blanca-verdosa, menos dulce que el Piel de Sapo pero con un sabor propio muy característico y una textura firme que aguanta meses en lugar fresco. Características del Tendral Negro Frutos ovales grandes de 3-6 kg, piel verde-negra arrugada y muy gruesa, pulpa blanca-verdosa firme. Sabor moderadamente dulce con notas aromáticas características. Ciclo muy largo (100-120 días). Conservación excepcional: 4-6 meses en lugar fresco y seco. Planta rastrera que necesita mucho espacio. Siembra y cultivo del Tendral Negro Siembra en semillero protegido en abril o directamente en mayo. Germinación: 7-10 días a 22-26 °C. Marco amplio: 1,5 x 1 m. Cosecha de septiembre a octubre (más tardío que el Piel de Sapo). Necesita un verano largo y cálido para madurar bien. Pleno sol intenso, suelo rico y bien drenado, riego moderado especialmente en la fase final de maduración (para concentrar azúcares). Dejar solo 2-3 frutos por planta. Cosechar cuando el pedúnculo esté seco y la piel haya tomado su color oscuro definitivo. Curado al sol unos días antes de almacenar en lugar fresco.

DESCRIPCIÓN

El melón Tendral Negro es una variedad española tradicional, especialmente arraigada en Andalucía y Levante, seleccionada para algo muy especial: una conservación extraordinariamente larga, hasta 4-6 meses, que permitía históricamente comer melón fresco en pleno invierno.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

