

SEMILLAS MIX VERDURAS ASIÁTICAS ECO

FICHA TÉCNICA C1501SHMVA2G



El mix de verduras asiáticas reúne en una sola bolsa las variedades más interesantes del catálogo de verduras de hoja orientales: mizuna, tatsoi, mostaza roja (Red Giant), mostaza verde (Green in Snow), pak choi mini, komatsuna y otras según la composición del lote. El resultado en el plato es una mezcla de texturas, colores (verde claro, verde oscuro brillante, rojo-violeta, amarillo) y sabores (suave-crujiente, picante-mostazado en distintas intensidades) que no tiene equivalente en el supermercado. Para cosecha baby leaf entre 25 y 40 días desde la siembra. Qué incluye el mix asiático Habitualmente: mizuna (verde lobulado, sabor suave), tatsoi (verde brillante en roseta, sabor col suave), mostaza roja tipo Red Giant (rojo-violeta, picante), komatsuna/namenia (verde oscuro oval, suave), y otras variedades complementarias según el lote. La mezcla está diseñada para producir baby leaf con diversidad de colores, texturas y sabores equilibrados. Siembra y cultivo del mix asiático Siembra directa o en semillero entre marzo y octubre. Germinación escalonada: 5-10 días a 15-22 °C (distintas especies germinan en tiempos ligeramente distintos). Para babyleaf, sembrar denso y cosechar cortando con tijeras a 2-3 cm sobre el sustrato cuando las hojas tienen 5-10 cm. Rebrotan para 2-3 cosechas. Sol o media sombra, suelo fresco y fértil. Riego regular. Mejor época: primavera y otoño (clima fresco). En verano el mix se espiga rápido y el sabor se intensifica en exceso. En invierno el crecimiento es lento pero de máxima calidad. En maceta o mesa de cultivo con 10-15 cm de profundidad funciona perfectamente.

DESCRIPCIÓN

El mix de verduras asiáticas reúne en una sola bolsa las variedades más interesantes del catálogo de verduras de hoja orientales: mizuna, tatsoi, mostaza roja (Red Giant), mostaza verde (Green in Snow), pak choi mini, komatsuna y otras según la composición del lote.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

