

SEMILLAS NABO GRELOS DE SANTIAGO ECO

FICHA TÉCNICA C1500SBNG2G



El nabo Grelos de Santiago es una variedad tradicional gallega asociada históricamente a la comarca de Santiago de Compostela y sus alrededores, cultivada durante generaciones como base del cocido gallego y el caldo de grelos. Es una de las variedades más apreciadas por los cultivadores gallegos más exigentes: produce grelos de tamaño generoso, sabor intenso y característico (ligeramente más amargo que la Senhora Conceição, más parecido al grelo de sabor clásico gallego), con una buena rusticidad adaptada a los inviernos húmedos y fríos del interior gallego. Características del Grelos de Santiago Variedad vigorosa, con hojas grandes y tallos con botones florales abundantes. Sabor intenso y clásico del grelo gallego, con el punto de amargor característico que se atenúa con la cocción. Ciclo de 90-110 días. Muy adaptada a climas atlánticos fríos. Es la variedad de referencia para el grelo "auténtico" gallego. Siembra y cultivo Siembra directa entre agosto y octubre. Germinación: 5-10 días a 10-18 °C. Surcos a 30 cm, aclarar a 15-20 cm. Cosecha de grelos de diciembre a marzo cuando los botones florales están formados pero sin abrir. Sol o media sombra, suelo fresco y fértil, riego regular. Muy resistente al frío y a las heladas del noroeste. Cosecha cuidadosa dejando hojas basales para rebrotamiento. Con siembras escalonadas de agosto a octubre se puede tener grelos frescos de noviembre a abril.

DESCRIPCIÓN

El nabo Grelos de Santiago es una variedad tradicional gallega asociada históricamente a la comarca de Santiago de Compostela y sus alrededores, cultivada durante generaciones como base del cocido gallego y el caldo de grelos.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

