

SEMILLAS PEREJIL ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAP2G



El perejil es probablemente la hierba aromática más universal de la cocina mediterránea: aparece en sofritos, salsas verdes, picadas, ensaladas, escabeches y como decoración fresca de prácticamente cualquier plato. Aunque parece banal por su omnipresencia, el perejil recién cosechado del huerto tiene un sabor incomparablemente más intenso y fresco que el ramillete medio mustio del supermercado. Tener una mata de perejil propia en jardinera o huerto es uno de esos gestos pequeños que cambian totalmente la cocina diaria. Características del perejil común El perejil (*Petroselinum crispum*) es una planta bianual: el primer año desarrolla hojas para cosechar, el segundo florece y produce semillas. Sus hojas son verde intenso, divididas en pequeños lóbulos. Existen dos grandes familias: el perejil de hoja plana (más sabroso, usado en cocina mediterránea) y el perejil rizado (más decorativo, sabor más suave). Esta variedad común es de hoja plana, la más usada en España, Italia, Grecia y todo el Mediterráneo. Es rico en vitamina C, hierro, vitamina K y antioxidantes. Siembra y cultivo del perejil El perejil tiene fama de "tardar mucho en germinar", y es cierto: las semillas tardan entre 14 y 28 días en salir. Para acelerar, conviene remojarlas en agua tibia 12-24 h antes de sembrar. Siembra directa en su sitio definitivo (no le gusta el trasplante) entre marzo y julio para cosechas de primavera-verano-otoño. Cubrir las semillas con apenas 0,5 cm de sustrato. Mantener húmedo durante toda la germinación. Suelo fresco, fértil, bien drenado. Riego regular y constante (no soporta secarse). Tolerancia media sombra, especialmente útil en verano para evitar que se "espigue" (suba a flor) prematuramente. Una vez establecido, se cosecha hoja a hoja durante meses, dejando siempre el corazón intacto para que la planta siga produciendo. En maceta basta con 15 cm de profundidad. El perejil aguanta heladas moderadas, así que puede dar hojas durante todo el otoño-invierno en climas templados.

DESCRIPCIÓN

El perejil es probablemente la hierba aromática más universal de la cocina mediterránea: aparece en sofritos, salsas verdes, picadas, ensaladas, escabeches y como decoración fresca de prácticamente cualquier plato.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

