

SEMILLAS PIMIENTO DE SABUGAL ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPSA2G



El pimiento de Sabugal es una variedad portuguesa tradicional originaria de la región de Beira Interior, en el centro-este de Portugal. Sus frutos son grandes (15-20 cm de largo), alargados, ligeramente curvados, de paredes gruesas y carnosas, con piel roja brillante intensa al madurar. Es una variedad muy versátil: se consume fresca como pimiento de mesa, asada en horno o brasa, y tradicionalmente se seca al sol para hacer pimentón portugués artesanal, base de muchos platos rurales como el "chouriço" y la "alheira". Características del pimiento de Sabugal Variedad de planta media-alta (70-90 cm), productiva, con frutos grandes alargados de paredes gruesas. El color al madurar es un rojo brillante intenso, muy decorativo. La pulpa es densa, dulce y aromática. Como pimiento fresco es excelente en ensaladas, sofritos y asados. Como pimiento seco molido, se convierte en una especia con sabor mucho más intenso y complejo que el pimentón comercial. Siembra y cultivo del pimiento de Sabugal Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a 20-24 °C. Germina en 10-15 días. Trasplante cuando pasan las heladas, con marco de 75 x 50 cm. Cosecha de julio a octubre. Pleno sol, suelo rico en materia orgánica, riego regular sin encharcar. Acolchado al pie. Aporte de potasio durante la fructificación. Para hacer pimentón casero, cosechar cuando los pimientos están totalmente rojos, secarlos al sol enteros (cortados por la mitad si son muy gruesos), o en deshidratadora, y triturar hasta polvo fino. En maceta de 20 litros funciona perfectamente.

DESCRIPCIÓN

El pimiento de Sabugal es una variedad portuguesa tradicional originaria de la región de Beira Interior, en el centro-este de Portugal. Sus frutos son grandes (15-20 cm de largo), alargados, ligeramente curvados, de paredes gruesas y carnosas, con piel roja brillante intensa al madurar.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

