

SEMILLAS PIMIENTO SUCETTE DE PROVENCE ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPSP25S



El nombre lo dice todo: "sucette" en francés significa "chupa-chups" o "piruleta", y este pimiento provenzal lo es: una bolita redonda, achatada, de un rojo cereza intenso cuando madura, perfecta para meter entera en un frasco de encurtido o rellenar de queso fresco. Es una variedad antigua del sur de Francia, cultivada en huertos familiares durante generaciones, recuperada del olvido por la moda creciente de los pimientos miniatura y los snacks vegetales. Características del Sucette de Provence Los frutos miden 4-5 cm de diámetro, son completamente redondos y ligeramente achatados, con paredes carnosas y dulces. Pesan unos 25-40 gramos. Tienen la particularidad de ser cómodos de rellenar gracias a su forma esférica: se cortan en la parte superior, se vacían las semillas y se rellenan con queso de cabra, atún en aceite, anchoas o lo que apetezca, y se sirven enteros como aperitivo o snack saludable. También funcionan muy bien encurtidos al estilo guindilla italiana, donde se mantienen crujientes durante meses. Siembra y cultivo del Sucette de Provence Como todos los pimientos, requiere una siembra temprana en semillero protegido entre febrero y mayo, con calor constante (20-24 °C). La germinación tarda 10-15 días. El trasplante se hace en cuanto pasan las heladas, normalmente a partir de finales de abril o mayo, con un marco de 75 x 50 cm. La planta es algo más compacta que las variedades de pimiento alargado, pero igualmente productiva. Necesita pleno sol, suelo rico en materia orgánica, riego regular sin encharcar y aportes de potasio durante la fructificación. Un acolchado al pie mantiene la humedad y la temperatura. La cosecha se prolonga de julio a octubre. Los pimientos se pueden cosechar verdes (ya son comestibles aunque algo más vegetales) o esperar a que alcancen el rojo cereza completo, momento en que el dulzor es máximo. En maceta funciona muy bien con 20 litros y un pequeño tutor.

DESCRIPCIÓN

El nombre lo dice todo: «sucette» en francés significa «chupa-chups» o «piruleta», y este pimiento provenzal lo es: una bolita redonda, achatada, de un rojo cereza intenso cuando madura, perfecta para meter entera en un frasco de encurtido o rellenar de queso fresco.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

