

SEMILLAS RABANITO NEGRO INVIERNO ECO

FICHA TÉCNICA C1502SRNI2G



El rabanito negro de invierno (*Raphanus sativus* var. *niger*) es una variedad muy distinta al rabanito rojo de primavera: sus raíces son grandes (8-15 cm de diámetro), redondas o achatadas, con piel negra-marrón muy oscura y pulpa interior blanca y firme. Su sabor es más picante e intenso que el del rabanito primaveral, con un fondo ligeramente amargo muy apreciado en cocina centroeuropea y asiática. La gran ventaja es su conservación excepcional: se cosecha en otoño y se guarda en arena seca hasta 3-4 meses, siendo uno de los pocos "rabanitos" que se puede consumir en pleno invierno. Características del rabanito negro de invierno Raíz grande de 8-15 cm de diámetro, redonda o achatada, piel negra-marrón muy oscura. Pulpa blanca firme, sabor intenso y picante (similar a un rábano picante suave). Ciclo largo: 90-120 días desde siembra (a diferencia de los 18-30 días del rabanito primaveral). Conservación excepcional: 3-4 meses en arena seca en lugar fresco. Siembra y cultivo del rabanito negro Siembra directa entre julio y agosto para cosecha de otoño-invierno. Germinación: 7-14 días. Sembrar a 2 cm de profundidad en surcos a 30 cm. Aclarar a 15-20 cm entre plantas (necesita más espacio que el pequeño). Cosecha de octubre a noviembre. Sol o media sombra, suelo profundo y suelto, riego regular. Las raíces grandes necesitan suelo profundo sin piedras para desarrollarse rectas. Cosechar antes de las primeras heladas fuertes y almacenar en arena seca en lugar fresco (10-15 °C): aguanta 3-4 meses.

DESCRIPCIÓN

El rabanito negro de invierno (*Raphanus sativus* var. *niger*) es una variedad muy distinta al rabanito rojo de primavera: sus raíces son grandes (8-15 cm de diámetro), redondas o achatadas, con piel negra-marrón muy oscura y pulpa interior blanca y firme.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

