

SEMILLAS REMOLACHA CHIOGGIA ECO

FICHA TÉCNICA C1502SRRC2G



La remolacha Chioggia (pronunciada "kiogia") es una variedad italiana antigua originaria de Chioggia, en la laguna de Venecia, con una particularidad espectacular: al cortarla, su pulpa muestra anillos concéntricos alternos de color rosa-magenta y blanco-crema, como una diana o como el corte de un caramelo rayado. Visualmente es una de las hortalizas más impresionantes del catálogo, perfecta para platos donde el color sorprende: ensaladas, carpaccios, decoración gastronómica. Su sabor es notablemente más dulce y suave que las remolachas comunes, con menos amargor terroso. Características de la Chioggia Raíz redonda esférica de 6-8 cm de diámetro, peso 150-300 g. Color exterior rosa-rojizo. Pulpa con anillos concéntricos alternos de rosa-magenta y blanco-crema, único en su género. Sabor más dulce y menos terroso que las remolachas rojas comunes. Las hojas también son comestibles. Variedad de polinización abierta, así que se puede guardar la semilla. Siembra y cultivo de la Chioggia Siembra directa entre marzo y julio. Germinación: 7-14 días. Sembrar a 1-2 cm de profundidad en surcos a 30 cm. Aclarar a 8-10 cm entre plantas. Cosecha 60-80 días después. Sol o media sombra, suelo profundo, suelto, fértil. Riego regular constante. Cosechar cuando las raíces tienen 5-7 cm de diámetro: si se dejan crecer demasiado, los anillos se difuminan y pierden definición visual. En maceta de 25 cm de profundidad funciona también.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de remolacha Chioggia, variedad italiana tradicional con sorprendentes anillos concéntricos de rosa y blanco al cortarla. Sabor más suave y dulce que las remolachas rojas, ideal para presentaciones decorativas en crudo en ensaladas.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

