

SEMILLAS RÚCULA SILVESTRE ECO

FICHA TÉCNICA C1505SARS2G



La rúcula silvestre (*Diplotaxis tenuifolia*) es la versión más intensa y aromática de la rúcula común: hojas más estrechas, más profundamente lobuladas, con un sabor mucho más picante y peppery, casi mostazado. Es perenne (vive varios años, al contrario que la rúcula común que es anual), más resistente al espigado y al calor, y por todo eso muy apreciada por chefs y huerteros gourmet. En cocina italiana se usa especialmente para ensaladas con queso parmesano y aceite, en pizzas blancas, en pesto de rúcula y en bocadillos con jamón y queso. Características de la rúcula silvestre Planta perenne (vive 2-3 años) de 25-40 cm de altura, con hojas estrechas, profundamente lobuladas, verde oscuro intenso. Sabor mucho más intenso y picante que la rúcula común, con notas mostazadas marcadas. Flores amarillas muy decorativas (también comestibles) que aparecen en verano. Resistente al calor moderado y al espigado: una mata produce hojas durante varios meses cada año, durante varios años. Siembra y cultivo de la rúcula silvestre Siembra directa o en semillero entre marzo y septiembre. Germinación rápida: 5-10 días a 15-22 °C. Sembrar superficialmente. Aclarar a 20-25 cm entre plantas. Primera cosecha a los 40-50 días. Sol o media sombra, suelo fresco, fértil, bien drenado. Riego regular. Cosechar hoja a hoja desde las exteriores. Al ser perenne, una vez establecida da hojas durante varios años: en otoño rebrota tras el verano, en invierno aguanta sin problemas, en primavera florece y vuelve a producir. En maceta de 5 litros funciona perfectamente.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de rúcula silvestre, hojas pequeñas profundamente lobuladas con sabor picante mucho más intenso que la rúcula cultivada habitual. Variedad perenne en climas suaves, perfecta para pizzas, ensaladas gourmet y aceites aromáticos.

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

CERTIFICADO

PT-BIO-03

