

SEMILLAS SÁLVIA ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAS2G



La salvia (*Salvia officinalis*) es una planta aromática perenne fundamental de la cocina mediterránea: sus hojas grisáceas, aterciopeladas, con un aroma intenso y complejo (cálido, ligeramente alcanforado, con notas especiadas), son base del saltimbocca romano (ternera con jamón y salvia), de la mantequilla de salvia italiana para pasta, de las sopas toscanas de alubias, y de infusiones digestivas y para la garganta. Además es una planta ornamental muy decorativa con sus flores azul-lila que atraen abejas. Características de la salvia Planta perenne semi-leñosa de 40-80 cm, con hojas ovaladas de color verde-grisáceo, ligeramente rugosas y aterciopeladas. Flores en espigas de color azul-violeta intenso, muy decorativas. Resistente a la sequía, al frío moderado y a suelos pobres. Una vez establecida, dura 5-7 años con poco mantenimiento. Siembra y cultivo de la salvia Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a 18-22 °C. Germinación lenta: 14-21 días. Trasplante a marco de 40-50 cm cuando la plántula tiene varias hojas. Primera cosecha a los 90-120 días. Pleno sol, suelo bien drenado (incluso pobre y seco), poco riego. Es planta mediterránea de secano: sufre más con exceso de agua que con sequía. Poda ligera en primavera para mantener la planta compacta y productiva. Cosechar hojas durante todo el año (aunque en verano son más aromáticas). En maceta de 5-10 litros funciona perfectamente.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de salvia (*Salvia officinalis*), aromática perenne de hojas grises aterciopeladas y flores azul violeta atractivas para abejas. Fácil de cultivar, resistente al frío y a la sequía, aporta sabor intenso a carnes, pastas y conservas durante todo el año.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

