

SEMILLAS TOMATE CORAZÓN DE BUEY ECO

FICHA TÉCNICA CI504SFTCB2G



El Corazón de Buey (en italiano Cuore di Bue) es uno de los tomates más reconocidos y reverenciados de la huerta mediterránea. Sus frutos, con forma característica de corazón asimétrico terminado en punta, pueden alcanzar fácilmente los 400-500 g, y los ejemplares premiados en ferias hortícolas llegan a superar el kilo. Pero lo que realmente lo ha hecho famoso es su sabor: dulce, carnoso, casi sin semillas, con una pulpa densa que se corta como un filete y un aroma a tomate de toda la vida que se ha perdido en las variedades comerciales modernas.

Características del Corazón de Buey Es una variedad indeterminada de origen italiano (norte de Italia), de planta vigorosa que puede alcanzar 2 metros con tutor. Los frutos forman racimos pequeños de 2-3 unidades, en cada uno de los cuales el primer tomate suele ser el más grande. La pulpa es rosa-roja, densísima, con muy poca semilla y casi nada de jugo. Es el tomate de ensalada por excelencia, perfecto cortado en rodajas gruesas con sal en escamas, aceite de oliva virgen extra y, si acaso, unas hojas de albahaca fresca. Siembra y cultivo del Corazón de Buey Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a 20-24 °C. Germina en 5-10 días. Trasplante con marco generoso de 100 x 50 cm. Cosecha de julio a octubre. Tutor obligatoriamente sólido y alto (al menos 2 m): los frutos pesan tanto que pueden quebrar las ramas. Deschuponado riguroso (dejar máximo 2 guías principales) para que la planta concentre energía en pocos frutos pero grandes. Riego abundante y muy regular: las grietas en frutos tan grandes son un problema serio. Acolchado al pie, aporte de potasio y calcio durante el engorde de frutos (para evitar la pudrición apical). En maceta hay que ir a 30 litros como mínimo.

DESCRIPCIÓN

El Corazón de Buey (en italiano Cuore di Bue) es uno de los tomates más reconocidos y reverenciados de la huerta mediterránea. Sus frutos, con forma característica de corazón asimétrico terminado en punta, pueden alcanzar fácilmente los 400-500 g

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03