

SEMILLAS TOMATILLO MORADO ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFTM2G



El tomatillo (*Physalis ixocarpa*) es la base insustituible de la salsa verde mexicana, el mole verde y incontables platos de la cocina mexicana y del sureste asiático. Esta variedad morada (también llamada "purple tomatillo") es especialmente atractiva por su color: los frutos, al romper su capuza cuando maduran, son de un morado-verde oscuro muy intenso, en lugar del verde habitual. Son más dulces que los tomatillos verdes comunes, con el mismo sabor característico (ácido, ligeramente herbáceo, con un toque a tomate verde) pero con notas más afrutadas y menos ácidas. Características del tomatillo morado Planta vigorosa de 80-120 cm, similar al tomate pero con hojas más onduladas. Frutos de 3-5 cm envueltos en su capuza característica. Al madurar, la capuza se rompe y el fruto interior se tiñe de morado-verde oscuro. Sabor ácido-herbáceo-afrutado, más dulce que el tomatillo verde. Muy productiva: 150-300 frutos por planta. Siembra y cultivo del tomatillo morado Siembra en semillero protegido entre marzo y mayo, a 20-24 °C. Germinación: 7-14 días. Trasplante en mayo, marco de 80 x 60 cm. Cosecha de agosto a octubre. Pleno sol, suelo rico, riego regular. Tutor necesario por el peso de los frutos. Cosechar cuando la capuza empieza a abrirse o se ha abierto completamente y el fruto interior ha tomado el color morado. Imprescindible tener al menos dos plantas para garantizar la polinización cruzada y una buena producción. En maceta de 20 litros también funciona.

DESCRIPCIÓN

El tomatillo (*Physalis ixocarpa*) es la base insustituible de la salsa verde mexicana, el mole verde y incontables platos de la cocina mexicana y del sureste asiático. Esta variedad morada (también llamada «purple tomatillo») es especialmente atractiva por su color: los frutos

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

