

SEMILLAS TOMILLO ALMORADUX ECO

FICHA TÉCNICA C1505SATA01G



El Almoradux (*Origanum majorana*), también llamado mejorana u orégano dulce, es una hierba aromática mediterránea prima cercana del orégano común pero con un aroma muy distinto: más dulce, más fino, menos picante. Sus hojas pequeñas, redondeadas y grisáceas-verdes, tienen un perfume cálido y especiado que recuerda al orégano pero con un fondo casi floral. Es muy apreciado en cocina mediterránea tradicional, especialmente en guisos de carne, conservas de aceitunas, salchichas caseras y embutidos artesanales. Características del Almoradux Planta perenne en climas suaves o anual en climas con inviernos duros, de 30-50 cm de altura. Hojas pequeñas (5-10 mm), ovaladas, grisáceas-verdes, con pubescencia suave. Flores blancas o rosa pálido en pequeños racimos. Aroma característico: dulce, cálido, especiado, distinto al del orégano común (que es más intenso y picante). Resistente a sequía y sol, perfecta para huertos mediterráneos. Siembra y cultivo del Almoradux Siembra en semillero a partir de marzo. Germinación: 10-15 días a 18-22 °C. Semillas pequeñas, sembrar superficialmente. Trasplante a marco de 25-30 cm entre matas. Primera cosecha a los 90-100 días. Pleno sol, suelo bien drenado (incluso pobre), riego moderado. Como el tomillo y el orégano, prefiere algo de sequía a exceso de humedad. Cosecha cortando ramitas durante todo el ciclo de cultivo. En maceta de 5 litros funciona muy bien. Florece en verano: el mejor momento para cosechar es justo antes o durante la floración.

DESCRIPCIÓN

El Almoradux (*Origanum majorana*), también llamado mejorana u orégano dulce, es una hierba aromática mediterránea prima cercana del orégano común pero con un aroma muy distinto: más dulce, más fino, menos picante.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

