

SEMILLAS TOMILLO ECO

FICHA TÉCNICA C1505SAT2G



El tomillo (*Thymus vulgaris*) es una de las hierbas aromáticas mediterráneas por excelencia: pequeña mata leñosa de hojas diminutas con un aroma intenso y complejo que combina notas terrosas, ligeramente alcanforadas, con un fondo cálido y especiado. Está omnipresente en la cocina mediterránea (asados, guisos, escabeches, conservas de aceitunas), tiene propiedades medicinales reconocidas y es una planta perenne muy decorativa que aguanta sol, sequía y suelos pobres mejor que casi cualquier otra hierba. Características del tomillo común Pequeña planta perenne semi-leñosa de 20-40 cm de altura, con tallos finos leñosos en la base y herbáceos en las puntas. Hojas diminutas (3-8 mm), grisáceas-verdes, ovaladas, muy aromáticas. Flores blancas-rosadas en pequeños racimos terminales, muy atractivas para abejas. Es planta extraordinariamente rústica: aguanta sequía, suelos pobres y calcáreos, viento, sol intenso. Una planta bien establecida vive 5-8 años. Siembra y cultivo del tomillo Siembra en semillero a partir de marzo. Germinación lenta: 14-21 días a 18-22 °C. Las semillas son muy pequeñas, sembrar superficialmente sin enterrar apenas. Trasplante a marco de 30-40 cm entre matas. Primera cosecha a los 90-120 días. Pleno sol intenso, suelo bien drenado (incluso pobre y pedregoso le va bien), poco riego (es resistente a sequía). El exceso de riego es lo único que mata al tomillo: pudrición de raíces. Cosecha cortando ramitas con tijeras durante todo el año. En maceta de 5-10 litros funciona perfectamente, ideal para terrazas soleadas.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de tomillo (*Thymus vulgaris*), aromática perenne mediterránea que forma un pequeño arbusto de hasta 40 cm muy aromático. Adaptada a suelos calizos, soleados y secos, es imprescindible en cocina mediterránea y se cosecha durante todo el año en climas suaves.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

