

SEMILLAS DE TOMATE MARMANDE ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFTMD2G



El tomate Marmande es una variedad francesa originaria de la región de Lot-et-Garonne, donde lleva cultivándose más de un siglo. Su silueta achatada, ligeramente acostillada, y ese color rojo intenso con hombros que a veces tiran a verde lo hacen inconfundible en cualquier mercado. Pero lo que de verdad ha consagrado al Marmande es su sabor: equilibrio perfecto entre dulzor y acidez, carne densa y aromática, y muy poca semilla. Es el tomate de ensalada por excelencia, el que se corta en rodajas gruesas, se aliña con un buen aceite de oliva y no necesita nada más. Por qué elegir el Marmande para tu huerto Aunque es menos productivo que los híbridos modernos, el Marmande compensa con creces en sabor y rusticidad. Se adapta muy bien al clima mediterráneo, soporta el calor mejor que muchas variedades del norte de Europa y no requiere condiciones especialmente exigentes. Sus frutos pesan entre 200 y 300 gramos, son carnosos, jugosos sin ser aguados, y aguantan bien unos días en la cocina sin perder textura. Es además una variedad de polinización abierta, lo que significa que puedes guardar sus semillas año tras año. Siembra y cultivo del tomate Marmande La siembra en semillero comienza entre febrero y mayo, en alvéolos o macetas pequeñas con sustrato fino. La germinación tarda 6-10 días a 20-24 °C y necesita un sustrato cálido y húmedo, pero nunca encharcado. Cuando la plántula tiene cinco hojas verdaderas y unos 15-20 cm de altura se trasplanta al lugar definitivo, con un marco de 100x50 cm al aire libre o 70x50 cm en invernadero. El Marmande es una variedad semi-determinada: crece hasta cierta altura pero sigue produciendo nuevos racimos durante semanas. Por eso conviene tutorarlo desde el principio con caña, espiral metálica o cuerda colgada del techo del invernadero. Hay que ir despuntando los chupones (los brotes axilares) para canalizar la energía hacia los frutos. Riego regular sin mojar el follaje, mantillo orgánico al pie de la planta para conservar la humedad, y un aporte semanal de extracto de algas o purín de consuelda durante la floración. La cosecha empieza en julio y se prolonga hasta octubre.

DESCRIPCIÓN

El tomate Marmande es una variedad francesa originaria de la región de Lot-et-Garonne, donde lleva cultivándose más de un siglo. Su silueta achatada, ligeramente acostillada, y ese color rojo intenso con hombros que a veces tiran a verde lo hacen inconfundible en cualquier mercado.

CERTIFICADO

PT-BIO-03

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

