

Col lombarda

Variedad:

Tête Noire 3.

Nombre botánico:

Brassica oleracea var. capitata f. Rubra.

Contenido:

8 gramos en formato Superbol.

Origen:

Se cree que el origen de la col lombarda es la zona mediterránea. Hay quien dice que ya los antiguos egipcios la cultivaban en el año 2.500 antes de Cristo.

Propiedades:

como todas las otras coles, es un alimento muy recomendable para el estómago. La col lombarda es una fuente de ácido fólico y antocianinas.

Cultivo:

1. Tierra y fertilización: Crece bien en terrenos bien fertilizados y regados y con un buen contenido en materia orgánica y bien soleados.

2. Siembra: Se recomienda la siembra en semillero en primavera-verano, realizando el transplante cuando la planta tiene ya 5-6 hojas verdaderas. Se recomienda evitar que las plantas envejezcan en el semillero.

3. Transplante: Se recomienda realizar el transplante cuando la planta tiene ya 5-6 hojas verdaderas. Se recomienda evitar que las plantas envejezcan en el semillero.

4. Consejos: Se recomienda mantener el terreno libre de malas hierbas. La cosecha debe hacerse cuando la pella pesa entre 1 y 2 kilos.

Descripción:

Verdura de hojas compactas, de característico color morado intenso.



Época de siembra:

Se recomienda la siembra en semillero en primavera-verano.



Marco de cultivo:

Marco de 80x70 cm.



Exposición:

Necesita pleno sol para crecer.



Riego:

Mantener humedad constante pero sin exceso.



Recolección:

A partir de 5/6 meses.

