

CEBOLLINO CHINO MICROGREENS



Allium tuberosum

Nº sem/g: 300

Temp.: 20°C

Tiempo germinación: 8-9 días

Observaciones

Sabor: De sabor característico, ligeramete picante con una nota de ajo.

Uso: Indicados para aromatizar ensaladas, carnes y pesacados. Son óptimos en las sopas, toritllas y polenta, agregados pocos minutos antes de servir en mesa.

Remojo: de 4 a 5 horas,

Nota: Recomendamos mantener las semillas en el refrigerador durante 8-10 horas antes de usarlas para despertar la germinación.

Tiempo aconsejado sin luz: No tiene

Tiempo de cosecha: 14-15 días

Nutrientes: Son ricos en vitaminas A,B,C, E y tienen muchas propiedades de mineralización, ricos sobretodos en Calcio, fósforo , Hierro, azufre y magnesio. Las propiedades curativas son de altísimo nivel, facilitanla reduccion del colesterol y dan fuerza al sistema inmunitario, con buena actividad antiséptica y resutlan tambien eficaces como tónico nervioso y laxante suave.

OFICINA CENTRAL

Pol. Ind. Loriguilla C/2 esquina con C/5 46393 Loriguilla ·

Valencia

www.intersemillas.es

CONTACTO

Tel. +34 96 164 01 01

WhatsApp +34 608 977 697

Email intersemillas@intersemillas.es

OFICINA CENTRAL

Pol. Ind. Loriguilla C/2 esquina con C/5 46393 Loriguilla ·
Valencia
www.intersemillas.es

CONTACTO

Tel. +34 96 164 01 01
WhatsApp +34 608 977 697
Email intersemillas@intersemillas.es