

PEREJIL COMÚN MICROGREENS



Petroselinum crispum

Nº sem/g: 650

Temp.: 15-20 °C

Tiempo germinación: 7-20 días

Observaciones

Sabor: Herbal clásico a perejil. Notas cítricos suaves. Y una textura tierna y suave, ideal para usar en crudo.

Uso: Maridaje ideal con pescados, mariscos y carnes blancas. También usado en ensaladas, sopas y salsas frescas como chimichurri.

Remojo: Opcional. De 8 12 horas antes de sembrar.

Tiempo aconsejado sin luz: Requieren de 7 a 10 días

Tiempo para cosecha: Entre 15 y 25 días.

Nutrientes; Fuente concentrada de nutrientes esenciales. Concentran vitaminas, minerales, alto poder antioxidantes, anti-inflamatorio natural, desintoxicante hepático natural, por su alto contenido en clorofila y Vitamina C. Ácido fólico, Hierro, Calcio, Potasio. etc..

Notas: Estos son los microgreens más lentos en germinar. Mantener el sustrato húmedo constantemente. Tras el periodo de oscuridad, trasladar las bandejas a la luz indirecta o luz led.

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