



Cultivea



Legumi insoliti

Melone Cantalupo • Fagiolo Regina Viola • Ravanello Nero Lungo
• Ravanello Blu • Barbabietola



Cultivea



*Semi da agricoltura biologica

Contenuto

Il tuo kit contiene



5 vasi
biodegradabili



5 schede di
marcatura



Guida alle
istruzioni



5 dischi di torba



5 sacchetti di
semi biologici*



in PDF + ricetta



cultivea.com

Verdure

Questo opuscolo contiene tutto ciò che serve per coltivare i vostri ortaggi particolari. Abbiamo selezionato varietà di verdure insolite e facili da coltivare, di forme e colori diversi, che renderanno il vostro orto un luogo davvero interessante. Il loro profumo e il loro sapore vi faranno riscoprire il piacere del gusto.

MELONE CANTALUPO



Questa varietà è molto rara e antica; presenta un frutto rotondo, con buccia liscia e spessa di colore giallo dorato e polpa che va dal verde chiaro al rosa salmone, dolce e fragrante con un accenno di ananas. La frutta può essere conservata per diverse settimane in un luogo fresco e asciutto.

FAGIOLO REGINA VIOLA



La varietà di fagioli Regina Viola è del tipo Mangiatutto. Produttivi, facili da raccogliere, con lunghi baccelli e senza fili, di colore viola scuro, teneri e burrosi. Questo colore originale lo rende facile da individuare durante la raccolta, ma scompare durante la cottura. Questa varietà è resistente ai virus e ideale per il consumo da fresco.

RAVANELLO NERO LUNGO



Bellissima radice con buccia nera le cui foglie tagliate formano un ciuffo denso, voluminoso e cilindrico di polpa bianca, con un gusto pungente molto pronunciato. Questa varietà, grazie ai suoi originali colori, dimostra ancora una volta che l'orto può essere sia nutriente che avere un valore estetico.

RAVANELLO BLU




Questo ravanello dalla forma conica colpisce non solo per il suo insolito colore blu-violaceo e la croccante polpa bianca, ma anche per il fatto che può essere raccolto per un periodo di tempo molto lungo, dall'alta estate fino all'inverno. Questa varietà è rinomata per il suo sapore, con un piccante molto delicato. Una pianta perfetta per chi ha buon gusto!

BARBABIETOLA

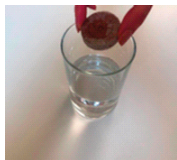


La Barbabietola di Chioggia è una varietà unica, molto precoce, antica, con radici rotonde e polpa dolce e rosa con venature bianche. Il suo interno particolare, rende questa barbabietola molto decorativa in cucina, quando viene mangiata cruda. Da notare che in cottura perde il suo colore caratteristico. Per mantenere il colore il più possibile, cuocete le barbabietole intere, poi sbucciatele e tagliatele poco prima di servirle.

Piantine

Semi					
Istruzioni					
 Semina	Da metà marzo a metà maggio (emergenza in 7-10 giorni)	Da metà marzo a metà agosto (emergenza da 5 a 9 giorni)	Da marzo ad agosto (da 4 a 6 giorni)	Da metà marzo a metà giugno (emergenza in 4-6 giorni)	Da marzo a maggio (da 8 a 10 giorni)
 Irrigazione	Regolarmente	Regolarmente	Copiosa durante la stagione calda	Non molto abbondante ma regolare	Regolarmente
 Mostra	Soleggiato	Soleggiato, al riparo dal vento	Soleggiato	Soleggiato	Soleggiato
 Suolo	Terreno drenato	Terreno drenato	Terreno drenato	Terreno drenato	Terreno drenato
 Raccolta	Da fine luglio a ottobre	Da luglio a settembre	Giugno a settembre	Da settembre a novembre	Giugno a ottobre
 Temperatura	Da 24 a 35°C	Da 12 a 25°C	Da 12 a 25°C	Da 12 a 25°C	Da 12 a 25°C

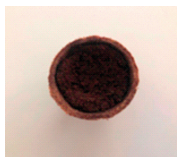
Come realizzare le semine



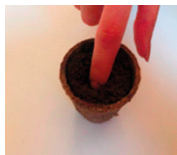
1- Riempite una ciotola di acqua tiepida e metteteci un disco di torba per 5 minuti.



2 - Una volta che il ciottolo è ben gonfiato, spremere per rimuovere l'eccesso d'acqua.



3 - Collocare il terriccio in uno dei vasi. Attenzione a non comprimere troppo quest'ultimo per lasciar respirare i semi.



4 - Fai un piccolo foro profondo 0,3-0,5 cm. Seminare i semi e coprire il buco con un po' di terriccio.

Ricette

Bocconcini di ravanello nero con salmone affumicato



Ingredienti

- 150 g di tranci di salmone affumicato
- 1/2 ravanello nero
- 1 arancia
- 1/4 di limone
- 1 cucchiaio di olio di sesamo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Semi di sesamo nero
- Piccoli germogli (opzionale)

Preparazione

Preparate la vinaigrette: spremere il succo dell'arancia e del limone. Fate cuocere.

Riducete il tutto a 2 cucchiaini di succo concentrato.

Lasciate raffreddare in una ciotola prima di aggiungere gli oli e il sale.

Lavare e strofinare il ravanello nero. Tagliarlo a strisce sottili. Disponerli a rosetta su 6 piatti.

Tagliate i tranci di salmone a grossi dadi. Posizionate sulle fette di ravanello.

Condite leggermente con la vinaigrette.

Decorate con qualche germoglio e semi di sesamo nero.

I nostri prodotti

