



AGRO



Tomillo

Aromática

Tomillo común, plantas de porte medio, de hojas finas, muy aromáticas, tradicionalmente usado en la cocina

AD	<ul style="list-style-type: none">• 1000 – 2200 msnm
DP	<ul style="list-style-type: none">• Plantas de porte medio a alto, de crecimiento erecto, hojas pequeñas muy aromáticas
CC	<ul style="list-style-type: none">• Muy utilizado como condimento y como planta medicinal y terapéutica
DS	<ul style="list-style-type: none">• Muy utilizado como condimento y como planta medicinal y terapéutica
DC	<ul style="list-style-type: none">• 60 – 90 DDT
SS	<ul style="list-style-type: none">• Trasplante - Campo abierto

T: Tipo; **DP:** Descripción de la planta; **DF:** Descripción del fruto; **DR:** Descripción de la raíz; **AD:** Adaptabilidad; **AT:** Alta Tolerancia; **TI:** Tolerancia Intermedia; **SS:** Sistema de Siembra; **DC:** Días de Cosecha; **DS:** Densidad de Siembra; **CC:** Características Comerciales

•**NOTA:** La información contenida en esta ficha técnica, es producto de evaluaciones realizadas por Sáenz Fety SAS y puede variar de acuerdo con las condiciones agroecológicas y/o de manejo propias de cada zona.