

PACK DE SHIITAKE

Cultive Shiitake en casa

Usted recibirá una caja con cuatro paquetes de 3 kilos cada uno.

Los paquetes de sustrato de Shiitake que Usted recibe están preparados para producir setas; solo tiene que seguir nuestras instrucciones y proporcionar las condiciones de cultivo adecuadas.

INSTRUCCIONES

El sustrato está dentro de una bolsa de plástico que hay que romper y quitar.

Tenemos que sumergir el sustrato 24 horas en agua. Para ello colocamos el sustrato en un cubo de plástico sobre el que colocamos un peso. A continuación llenamos el cubo con agua de forma que el sustrato quede totalmente sumergido.

A la media hora si ha bajado el nivel del agua rellenamos el cubo.

A las 24 horas sacamos los paquetes del agua.

Colocamos el sustrato en un lugar fresco con una temperatura entre 17 y 20 °C. Elegiremos un lugar húmedo y ligeramente aireado.

Las setas comenzarán a desarrollarse y comenzaremos la recolección a los 7 o 10 días.

Las setas se arrancan del paquete con cuidado de no romperlo, cuando el borde del sombrero esta ligeramente curvado.

Una vez terminada la recolección, dejamos que el sustrato se seque durante 15 a 20 días. Transcurrido este tiempo, volvemos a sumergir durante 24 horas el paquete y repetimos todo el proceso.

PRECAUCIÓN

En la primera florada el sustrato puede cambiar de color a verde, no te asustes porque no pasa nada, vuelve a sumergirlo 24 horas.

Está a punto de descubrir una de las mejores setas gastronómicas y medicinales del mundo. Aproveche la ocasión para disfrutar de su extraordinario sabor y olor.

BUEN PROVECHO