Petersilie Napoli Riese UFA

Frühe, einfache Sorte. Sehr grosse, glatte Blätter mit kräftigem Aroma.

Artikelnummer 04167

Produktmerkmale
Beschreibung:
Die Petersilie Napoli Riese (Petroselinum crispum) ist eine frühe, kräftige und ertragreiche Sorte, die zu den beliebtesten Küchenkräutern zählt. Sie wächst robust, entweder ein- oder zweijährig, aufrecht und dicht und erreicht eine Höhe von 40 bis 70 cm. Ihre dunkelgrünen, gefiederten Blätter sind eine leckere Zutat für viele Gerichte.

Pflegehinweis:
Napoli bevorzugt sonnige bis halbschattige Standorte und gedeiht am besten in tiefgründigen, gut durchlässigen und humosen Böden. Regelmässige Düngung fördert das gesunde Wachstum der Pflanze. Beim Schneiden sollte stets von aussen nach innen vorgegangen werden, um neues Wachstum zu fördern. Um die beste Qualität zu erhalten, ist es wichtig, die Petersilie vor der Blüte zu ernten, da der Geschmack nach der Blüte bitterer wird und die Pflanze ihre Frische verliert.

Tipp:
Petersilie lässt sich gut konservieren, indem man sie einfriert. Dazu sollte das Kraut gewaschen und überschüssige Feuchtigkeit abgeklopft werden. Anschliessend kann es klein gehackt und in kleine Portionen verpackt, zum Beispiel in Folienbeutel oder Kunststofftöpfchen, in die Tiefkühltruhe gelegt werden. So bleibt das Aroma auch ausserhalb der Saison erhalten.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

2 Bilder

© Landi 2025