



Petersilie Krauskopf BIO-K UFA



Die Petersilie ist einjährig und fein gekraust.

Artikelnummer 04224

Produktmerkmale

Die Petersilie Krauskopf BIO (Petroselinum crispum) ist eine kräftige und ertragreiche Sorte, die zu den beliebtesten Küchenkräutern gehört. Sie wächst robust, entweder ein- oder zweijährig, aufrecht und dicht. Ihre dunkelgrünen, stark krausen Blätter sind eine gute Zutat für viele Gerichte.

Pflegehinweis:

Petersilie Krauskopf bevorzugt sonnige bis halbschattige Standorte und gedeiht am besten in tiefgründigen, gut durchlässigen und humosen Böden. Regelmässige Düngung fördert das gesunde Wachstum. Beim Schneiden sollte immer von aussen nach innen vorgegangen werden, um neues Wachstum zu fördern. Um die beste Qualität zu erhalten, sollte die Petersilie vor der Blüte geerntet werden, da der Geschmack nach der Blüte oft 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.

Weitere nützliche Informationen zu Kräutern finden Sie auf der LANDI Themenseite: [«Kräuter anpflanzen»](#).

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

2 Bilder