



Ciboulette P14 cm

4.95

au minimum
5
Garantie fraîcheur



1 Image

L'herbe aromatique vivace appréciée aime les endroits ensoleillés à mi-ombragés et peut également être conservée congelée.

Numéro d'article 43053

Caractéristiques du produit

La ciboulette (*Allium schoenoprasum*) est une des herbes aromatiques les plus appréciées, résistante au froid, qui repousse chaque année. Ses feuilles vertes et tubulaires agrémentent les salades, les soupes et de nombreux autres plats. En mai et juin, elle fleurit avec des fleurs violettes comestibles qui peuvent également être utilisées comme décoration. La ciboulette atteint une hauteur de 20 à 40 cm et attire les abeilles ainsi que les papillons, ce qui la rend favorable aux insectes.

Consigne d'entretien

La ciboulette préfère un emplacement ensoleillé à mi-ombragé et a besoin d'un sol riche en humus, sablo-argileux, uniformément humide mais bien perméable. En été, il est important d'avoir un bon approvisionnement en eau, car les sols secs peuvent provoquer un feuillage pailleux. Une taille régulière, toutes les deux ou trois semaines environ, favorise une croissance buissonnante et empêche la formation de graines. Après la récolte ou au plus tard en automne, la ciboulette doit être entièrement taillée afin de maintenir la plante en bonne santé.

La plante est résistante à l'hiver et repousse chaque année de manière fiable. Les pots doivent être protégés des fortes gelées en hiver.

Conseil

Pour conserver la ciboulette fraîche plus longtemps, on peut la placer dans un verre d'eau après la récolte. Pour une conservation à long terme, il est recommandé de la congeler : Pour cela, il faut laver la ciboulette, la sécher, la hacher et la mettre dans des sacs de congélation ou des récipients.

Vous trouverez d'autres informations utiles sur les herbes aromatiques sur la page thématique LANDI: « [Cultiver des herbes aromatique](#) ».

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)