



## Racines rouges 12pcs

4.10

Plateau de 12



**Culture très peu exigeante et bonne durée de conservation.**

Numéro d'article 07307

Caractéristiques du produit

La betterave (Beta vulgaris), également connue sous le nom de betterave rouge, est un légume de couche annuel connu pour son utilisation polyvalente en cuisine. Elle préfère les endroits ensoleillés à mi-ombragés et se développe le mieux dans un sol meuble et riche en humus. Les sols fraîchement fertilisés sont toutefois à éviter, car ils peuvent nuire à la croissance.

Consignes d'entretien :

La betterave rouge a besoin d'un arrosage modéré et régulier. Surtout pendant la phase de croissance, le sol doit être maintenu uniformément humide sans provoquer de stagnation d'eau. L'élimination régulière des mauvaises herbes aide les plantes à se développer de manière optimale. Un ameublissement profond du sol assure en outre une bonne formation des tubercules.

Conseil :

La betterave rouge peut être stockée sans problème pendant les mois d'hiver. L'idéal est de la conserver dans un endroit frais et sombre pour qu'elle conserve longtemps sa fraîcheur et sa saveur.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026