Rucola 12 pcs 12er-Schale

4.10

Bac de 12

SUISSE GARANTIE

1 Image

La roquette, connue sous le nom de roquette à salade ou de roquette condimentaire, pousse facilement au soleil ou à la mi-ombre. Facile à cultiver dans le jardin ou en pot. Arroser régulièrement, peu d'engrais nécessaire.

Numéro d'article 02541

Caractéristiques du produit
La roquette, également connue sous le nom de roquette à salade ou roquette à moutarde, est un légume-feuille aromatique qui séduit par son goût intense, allant de la noisette au piquant. Il existe deux variétés principales : la roquette annuelle, qui fournit des feuilles plus douces et est idéale pour les salades ou comme note épicée sur les pizzas, et la roquette sauvage vivace, qui est particulièrement appréciée comme condiment grâce à son goût plus prononcé.

Consigne d'entretien :
La roquette n'est pas très exigeante et pousse aussi bien dans le jardin que dans des plate-bandes ou des pots. Un emplacement ensoleillé et chaud offre les meilleures conditions pour une croissance rapide. La roquette pousse également à la mi-ombre, mais plus lentement. Les sols idéaux sont meubles, riches en humus et bien perméables.
La roquette a besoin d'une humidité régulière, car elle a des racines peu profondes. En été surtout, le sol doit être maintenu humide en surface par un arrosage quotidien afin de favoriser la croissance. Si la qualité du sol est bonne, aucun engrais supplémentaire n'est nécessaire. Un amendement préalable du sol avec du compost ou du terreau pour légumes peut toutefois être avantageux.

Conseil :
La roquette affine les salades, les sandwichs et les pizzas ou sert d'ingrédient épicé dans les plats de pâtes et les pestos. Les feuilles peuvent être consommées crues ou brièvement cuites à la vapeur. La roquette sauvage convient en outre parfaitement comme note de goût intense dans les soupes ou les sauces.

Spécifications produit
Questions sur le produit (0)

© Landi 2025