



Carotte berlicumer BIO-B UFA



2 Images

Longue, fine, sucrée.

Numéro d'article 03994

Caractéristiques du produit

La carotte Berlicumer BIO est une variété rouge, longue, à la peau lisse et au feuillage vigoureux. Elle a un goût doux et sucré et une couleur rouge vif. Cette carotte convient particulièrement bien comme variété de stockage et reste fraîche et de qualité pendant une période prolongée, ce qui la rend idéale pour le stockage en hiver. Parfaite pour les salades, en accompagnement ou dans les soupes et les jus, c'est un ingrédient polyvalent.

Consigne d'entretien :

Les carottes préfèrent un emplacement ensoleillé et chaud avec un sol meuble et bien drainé. Le sol doit être profond et riche en nutriments afin de favoriser le développement des racines des carottes. L'humidité stagnante doit être évitée, car elle peut endommager les racines. Pour que le sol reste uniformément humide, les carottes doivent être arrosées régulièrement, mais en masse. Il est préférable d'arroser le matin ou en début de soirée afin de minimiser l'évaporation.

Conseil :

Le meilleur moment pour récolter les carottes est lorsque les racines ont atteint une bonne taille, mais qu'elles sont encore tendres et croquantes. Selon les conditions météorologiques et les conditions du sol, les carottes peuvent être récoltées à partir de 12 à 16 semaines environ après le semis. Pour préserver la qualité des racines, il est préférable de les consommer fraîches ou de les conserver au réfrigérateur pour une plus longue durée de conservation.

Pour savoir quelles combinaisons de plantes ont un effet positif, quelles combinaisons ont plutôt des effets négatifs les unes sur les autres et quels voisinages sont neutres, consultez la [page thématique « Culture mixte »](#).

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)