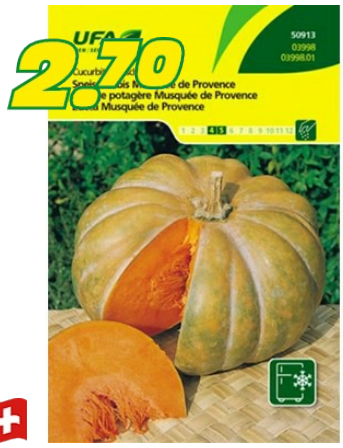
Courge potagère musquée UFA



Produit de grosses courges nervurées à la chair sucrée et aromatique. Poids : 5 à 10 kg, se conserve très bien.

Numéro d'article 03998

Caractéristiques du produit
La courge Cucurbita moschata, également connue sous le nom de courge Musquée de Provence, est une variété traditionnelle originaire du sud de la France qui apprécie la chaleur. Elle produit de gros fruits aplatis, fortement nervurés, dont la peau est d'abord verdâtre, puis brun-orange. Sa chair orange est juteuse, sucrée et aromatique, et est idéale pour les soupes, les plats au four, les purées ou les rôtis. Avec un poids de 5 à 10 kg, elle fait partie des courges comestibles à haut rendement et elle est une courge typique de l'automne et de l'hiver.

Conseils d'entretien :
la courge Musquée de Provence préfère un emplacement ensoleillé et chaud. Elle se développe mieux dans un sol riche en humus et en nutriments, qui retient l'humidité sans favoriser l'eau stagnante. Comme elle est très gourmande, le sol doit être préparé avant la plantation avec beaucoup de compost ou d'engrais organique. Un arrosage régulier est particulièrement important pendant la fructification.

Conseil :
les fruits ne sont pas seulement esthétiques, ils se conservent également très bien. Stockés dans un endroit frais et sec, ils se conservent plusieurs mois et développent un arôme plus intense.

Spécifications produit
Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2025