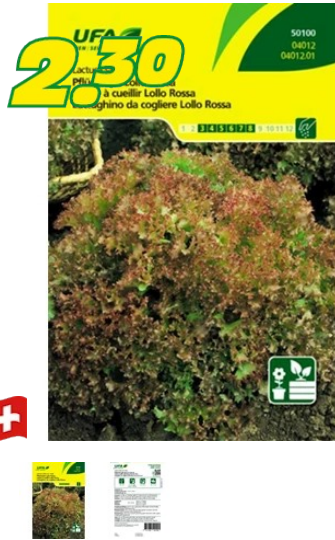




Laitue à cueillir Lollo UFA



Feuilles finement frisées, rouge vin, grandes têtes lâches.

Numéro d'article 04012

Caractéristiques du produit

La Lollo rouge est une laitue à cueillir annuelle robuste aux feuilles tendres, rouges et très frisées. Cette variété se caractérise par sa douceur et sa fraîcheur et convient aussi bien pour les salades que pour les accompagnements. Elle préfère les emplacements mi-ombragés à ensoleillés et se développe particulièrement bien dans un sol perméable et riche en humus, maintenu modérément humide.

Consignes d'entretien :

La Lollo rouge a besoin d'un arrosage régulier et se développe de manière optimale avec une humidité régulière. Le sol doit être régulièrement ameubli afin de favoriser le développement des racines. Pour obtenir le meilleur goût et la meilleure fraîcheur, la salade devrait idéalement être récoltée en début de matinée, lorsque les feuilles sont particulièrement croquantes.

Conseil :

Il est conseillé de laisser le cœur de la laitue à cueillir pour que de nouvelles feuilles poussent continuellement. La salade reste ainsi fraîche plus longtemps et peut être récoltée plusieurs fois. Il faut la laver juste avant de la préparer afin de préserver sa fraîcheur et son croquant.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images