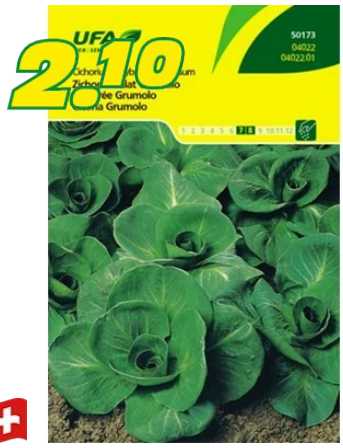
Chicorée Grumolo UFA



Chicorée en rosette vert foncé, à larges feuilles, pour la récolte de printemps.

Numéro d'article 04022

Caractéristiques du produit
La Cichorium intybus var. foliosum « Grumolo », également connu sous le nom de chicorée Grumolo, est une variété éprouvée et à haut rendement. Elle produit de longues feuilles légèrement vert-rouge et frisées au goût légèrement amer et aromatique. Elle est particulièrement adaptée aux salades fraîches en automne et en hiver.

Conseils d'entretien :
la Grumolo préfère un emplacement ensoleillé à mi-ombragé. Elle se développe mieux dans un sol meuble, riche en humus et en nutriments, maintenu uniformément humide. Éviter l'eau stagnante. Un engrais de fond avec du compost ou un engrais organique favorise une croissance saine.

Conseil :
des semis échelonnés permettent d'obtenir des récoltes de produits frais pendant plusieurs semaines. Si nécessaire, les feuilles peuvent être blanchies en les couvrant peu avant la récolte, ce qui adoucit leur arôme.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2025