



Chou pointu de Chavannes UFA



Maturation précoce et longue conservation.

Numéro d'article 04068

Caractéristiques du produit

Le chou pointu de Chavannes est une variété traditionnelle caractérisée par des têtes pointues et lâches et des feuilles fines de couleur vert clair. Son arôme doux et sucré le rend particulièrement adapté aux salades fraîches, aux plats raffinés à base de chou ou aux accompagnements de légumes cuits à feu doux. Contrairement aux variétés classiques de conservation, il est plutôt destiné à être consommé frais, mais peut être conservé pendant un certain temps. Il fait partie des variétés de choux traditionnelles éprouvées et se récolte de l'été à l'automne.

Conseils d'entretien

Le chou pointu se développe mieux dans un emplacement ensoleillé à mi-ombragé, dans un sol profond, riche en humus et en nutriments. Le sol doit être meuble et perméable, maintenu uniformément humide et sans eau stagnante. Un arrosage régulier favorise une croissance régulière et des feuilles tendres.

Conseil

avant la plantation, il est recommandé d'incorporer du compost mûr ou de l'engrais organique. Une plantation précoce au printemps garantit des plantes vigoureuses et une récolte abondante de l'été à l'automne. Pour un goût optimal, récolter les têtes aussi fraîches que possible et les consommer rapidement.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images