Carotte parisienne UFA

2 Images

Très décoratif dans l'assiette.

Numéro d'article 04087

Caractéristiques du produit
La carotte Marché de Paris est une variété de carotte précoce, courte et ronde comme un œuf. Elle convient parfaitement pour les premiers « goûters » du jardin et est particulièrement décorative dans l'assiette. Avec sa peau lisse et son goût sucré, cette carotte est un ingrédient merveilleux pour les salades fraîches ou comme garniture. Malgré leur croissance courte, elles offrent une récolte importante. La carotte Marché de Paris est idéale pour la culture dans les petits jardins et les plates-bandes et offre une bonne récolte même sur de plus grandes surfaces. Cette variété est parfaite pour la première récolte de l'année et apporte de la couleur et de la variété dans la cuisine.

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.

Welche Pflanzenkombinationen sich positiv auswirken, welche Kombinationen eher negative Effekte aufeinander haben und welche Nachbarschaften neutral sind, erfahren Sie auf der Themenseite «Bodenverbesserung und Fruchtwechsel» .

Spécifications produit
Questions sur le produit (0)

© Landi 2025