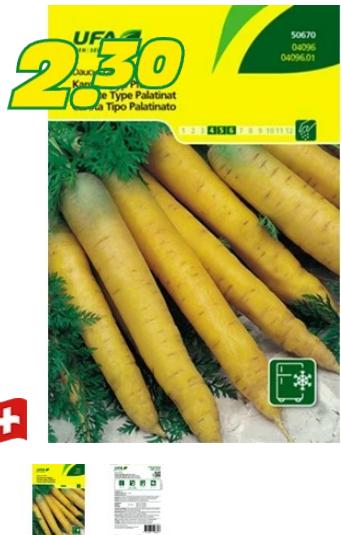


## Carotte du Palatinat UFA

Landi



2 Images

Les carottes sont d'un jaune vif, sucrées et elles se conservent longtemps, ce qui les rend idéales comme provisions de nourriture en hiver. Elles sont aussi robustes et productives, ce qui les rend parfaites pour les grandes surfaces cultivables.

Numéro d'article 04096

Caractéristiques du produit

La carotte Pfälzer est une variété vigoureuse et jaune qui se conserve bien et reste fraîche même après une longue période - parfaite pour les réserves d'hiver. Elle a une peau lisse et un goût sucré qui en font un ingrédient délicieux pour de nombreux plats. La carotte ne se prête pas seulement à la consommation, elle convient aussi très bien à l'alimentation des petits animaux. Sa couleur jaune vif permet de varier les plaisirs dans l'assiette. Grâce à sa robustesse et à sa récolte abondante, elle convient également bien aux grandes surfaces de culture.

Pour savoir quelles combinaisons de plantes ont un effet positif, quelles combinaisons ont plutôt des effets négatifs les unes sur les autres et quels voisnages sont neutres, consultez la [page thématique « Culture mixte I »](#).

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.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)