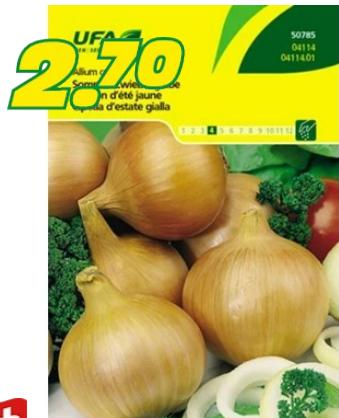


Oignon été UFA

Landi



Très précoce, de forme sphérique, avec un col fin.

Numéro d'article 04114

Caractéristiques du produit

L'oignon jaune d'été est une variété éprouvée avec des bulbes ronds, jaune doré et un arôme doux et épicé. Il peut être consommé frais, cuit ou conservé. La récolte a lieu à partir de l'été, les bulbes peuvent être conservés pendant un certain temps.

Conseils d'entretien

les oignons d'été préfèrent un emplacement ensoleillé et se développent mieux dans un sol meuble, riche en humus et en nutriments. Une humidité régulière favorise une croissance uniforme. Éviter absolument l'eau stagnante.

Conseil

semer ou planter au printemps en temps voulu. Récolter les bulbes par temps sec et les conserver dans un endroit aéré pour qu'ils se conservent plus longtemps.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026