

## Fenouil ZEFA-Fino UFA

Landi



Le fenouil bulbeux forme un bulbe aromatique à l'arôme doux et sucré. Il peut être utilisé de multiples façons en cuisine et ses fleurs constituent une source de nourriture pour les insectes.

Numéro d'article 04140

Caractéristiques du produit

Le fenouil bulbeux (*Foeniculum vulgare*) est un légume cultivé principalement pour son bulbe blanc et épais. Le bulbe a un goût légèrement épice et sucré et rappelle un peu l'anis. Il peut être consommé cru en salade, mais aussi cuit, braisé ou grillé.

La plante atteint 40 à 80 cm de haut, a des feuilles fines et pennées et fleurit la deuxième année avec des ombelles jaunes. Outre le bulbe, les graines et les feuilles fraîches peuvent également être utilisées. Dans le jardin, le fenouil bulbeux n'est pas seulement un légume délicieux, mais aussi, avec ses fleurs, une plante fourragère précieuse pour les abeilles et autres insectes.

Conseils d'entretien :

Le fenouil préfère un emplacement ensoleillé et un sol profond, riche en nutriments et bien drainé. Il faut éviter l'eau stagnante, car il peut endommager les racines. Un arrosage régulier est important, en particulier pendant les périodes de sécheresse.

Conseil :

pour que le fenouil pousse vigoureusement, il ne doit pas être planté à proximité immédiate de l'aneth ou de la coriandre, car ces plantes inhibent mutuellement leur croissance. Le butage des tubercules favorise la formation de tubercules blancs et tendres. Les ombelles fanées peuvent être coupées à temps pour éviter un auto-ensemencement incontrôlé.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026