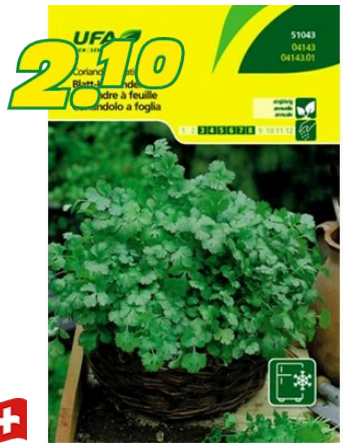
Coriandre UFA



2 Images

Récolter jeune comme condiment puissant et polyvalent.

Numéro d'article 04143

Caractéristiques du produit
La coriandre à feuille est une herbe aromatique culinaire polyvalente qui enrichit de nombreux plats grâce à ses feuilles vertes délicates et son goût frais et épicé. Elle est particulièrement appréciée dans les salades, les soupes, les sauces ainsi que les plats à base de légumes et de viande, auxquels elle confère un arôme raffiné et incomparable.

Conseils d'entretien
la coriandre à feuille se développe mieux dans un emplacement ensoleillé à mi-ombragé. Le sol doit être meuble, riche en humus et en nutriments afin de favoriser une croissance vigoureuse. Une humidité régulière est essentielle, alors qu'il faut éviter l'eau stagnante à tout prix, car cela peut abîmer les racines.

Conseil
des semis échelonnés assurent une récolte continue pendant plusieurs semaines. Les jeunes plants doivent être protégés par un non-tissé en cas de gel léger. Les feuilles tendres doivent être récoltées de préférence le matin ou le soir, lorsqu'elles sont particulièrement fraîches et aromatiques. Une récolte régulière favorise également la repousse continue des feuilles.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

© Landi 2025