

Herbes Céleri à tondre UFA

Landi



Une herbe aromatique. Ses feuilles délicatement parfumées agrémentent les soupes, les ragoûts, les salades et les sauces.

Numéro d'article 04159

Caractéristiques du produit

Le céleri à tondre (*Apium graveolens* var. *secalinum*) est une herbe aromatique qui aime la chaleur. Ses feuilles fines et intensément parfumées, fraîches ou séchées, sont idéales pour assaisonner les soupes, les ragoûts, les salades ou les sauces.

Conseils d'entretien :

Le céleri à tondre préfère un emplacement ensoleillé à mi-ombragé et se développe mieux dans un sol meuble, riche en humus et humide. Un arrosage régulier est important, mais il faut éviter l'eau stagnante.

Conseil :

récolter régulièrement les feuilles, cela favorise la repousse et prolonge la période de récolte. Une couche de paillis aide à maintenir le sol humide et à fournir des nutriments aux plantes.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026