Ciboulette fine UFA









Ciboulette fine avec des feuilles tubulaires délicates et à l'arôme doux. Polyvalente, elle repousse régulièrement du printemps à l'automne.

Numéro d'article 04164

Caractéristiques du produit

La ciboulette est une herbe culinaire aux feuilles fines, tubulaires, vert foncé et à l'arôme légèrement épicé. Fraîchement coupées, ses tiges tendres accompagnent à merveille les salades, les soupes, le fromage blanc, les plats à base d'œufs ou les plats à base de pommes de terre. Elle pousse régulièrement à partir du printemps et peut être récoltée jusqu'à l'automne. Qui plus est, ses fleurs violettes embellissent le jardin en été et sont comestibles.

Conseils d'entretien

la ciboulette préfère un emplacement ensoleillé à mi-ombragé. Elle se développe mieux dans un sol riche en humus et en nutriments, uniformément humide et bien drainé. Il faut absolument éviter l'eau stagnante. Un arrosage régulier favorise une croissance vigoureuse et empêche le dessèchement des touffes.

Conseil

ne pas couper les tiges une à une, mais par touffes, juste au-dessus du sol, afin qu'elles repoussent rapidement. En hiver, la ciboulette repousse facilement dans un pot sur le rebord de la fenêtre. Les fleurs peuvent être utilisées à des fins décoratives et culinaires.

Spécifications produit Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2025