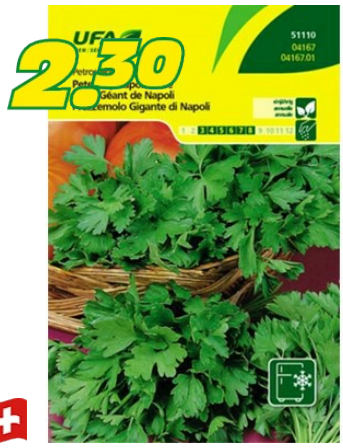
Persil géant de Naples UFA



Variété précoce et facile. Très grandes feuilles lisses à l'arôme puissant.

Numéro d'article 04167

Caractéristiques du produit
Description :
Le persil géant de Naples (Petroselinum crispum) est une variété précoce, vigoureuse et productive qui compte parmi les herbes culinaires les plus appréciées. Il pousse de manière robuste, soit annuelle, soit bisannuelle, érigée et dense, et atteint une hauteur de 40 à 70 cm. Ses feuilles vert foncé et pennées sont un ingrédient délicieux pour de nombreux plats.

Consigne d'entretien :
Le Napoli préfère les endroits ensoleillés ou mi-ombragés et se développe mieux dans des sols profonds, bien drainés et humifères. Une fertilisation régulière favorise la croissance saine de la plante. Lors de la taille, il faut toujours procéder de l'extérieur vers l'intérieur afin de favoriser une nouvelle croissance. Pour obtenir la meilleure qualité, il est important de récolter le persil avant la floraison, car après la floraison, le goût devient plus amer et la plante perd sa fraîcheur.

Conseil :
Le persil se conserve bien en le congelant. Pour ce faire, il convient de laver l'herbe et d'enlever l'humidité excédentaire en tapotant. Il peut ensuite être haché menu et emballé en petites portions, par exemple dans des sachets en plastique ou des petits pots en plastique, puis placé au congélateur. Ainsi, l'arôme est conservé même hors saison.

Spécifications produit
Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2025