



Chicorée Pain De Sucre BIO-B UFA



Grandes têtes vert jaune.

Numéro d'article 04211

Caractéristiques du produit

La Cichorium intybus var. foliosum « Pain de sucre », également connue sous le nom de chicorée Pain de sucre, est une variété éprouvée et à haut rendement. Elle produit des têtes compactes et pointues avec des feuilles vert clair finement frisées et un goût légèrement amer et aromatique. Elle est particulièrement adaptée aux salades fraîches en automne et en hiver.

Conseils d'entretien :

la chicorée Pain de Sucre préfère un emplacement ensoleillé à mi-ombragé. Elle se développe mieux dans un sol meuble, riche en humus et en nutriments, maintenu uniformément humide. Éviter l'eau stagnante. Un engrais de fond avec du compost ou un engrais organique favorise une croissance saine.

Conseil :

des semis échelonnés permettent d'obtenir des récoltes de produits frais pendant plusieurs semaines. La chicorée Pain de sucre peut être blanchie si nécessaire en recouvrant les feuilles peu avant la récolte, ce qui adoucit son arôme.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images