Chicorée scarole BIO-B UFA









2 Images

© Landi 2025

Forme des rosettes denses, lisses au goût légèrement amer. Elle est productive, elle résiste à la chaleur et elle est idéale pour les cultures estivales et automnales.

Numéro d'article 04212

Caractéristiques du produit

La chicorée « scarole » (cichorium endivia var. crispum) est une variété de légume-feuille annuelle à haut rendement appartenant à la famille des composées (asteraceae). Elle forme des rosettes denses, vert-jaune, avec des feuilles tendres et lisses au goût légèrement amer. Cette variété convient parfaitement pour la culture estivale et automnale et elle est particulièrement appréciée dans les salades fraîches.

Conseils d'entretien :

les chicorées préfèrent un emplacement ensoleillé et un sol riche en nutriments, humifère et uniformément humide. Il faut éviter l'eau stagnante, car elle favorise la pourriture. Un arrosage régulier est important afin d'éviter l'amertume.

Conseil:

après la levée, éclaircir les plantes à une distance de 30 à 35 cm. Une couche de paillis permet de maintenir l'humidité et de supprimer les mauvaises herbes. Pour obtenir des cœurs tendres, les feuilles peuvent être attachées ensemble peu avant la récolte afin de les éclaircir.

Spécifications produit Questions sur le produit (0)