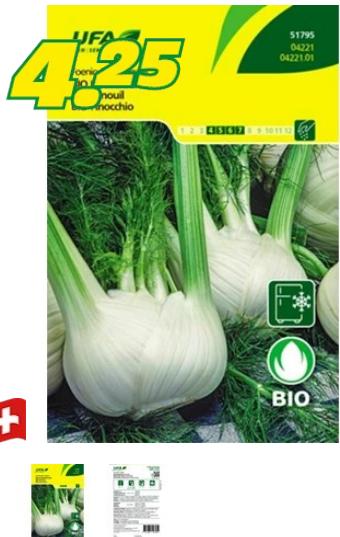


Fenouil BIO-B UFA



Le fenouil bulbeux forme un bulbe aromatique à l'arôme doux et sucré. Il peut être utilisé de multiples façons en cuisine et ses fleurs constituent une source de nourriture pour les insectes.

Numéro d'article 04221

Caractéristiques du produit

Le fenouil bulbeux (*Foeniculum vulgare*) est un légume cultivé principalement pour son bulbe blanc et épais. Le bulbe a un goût légèrement épice et sucré et il rappelle un peu l'anis. Il peut être consommé cru en salade, mais aussi cuit, braisé ou grillé. La plante atteint 40 à 80 cm de haut. Elle a des feuilles fines et pennées et fleurit la deuxième année avec des ombelles jaunes. Outre le bulbe, les graines et les feuilles fraîches peuvent également être utilisées. Dans le jardin, le fenouil bulbeux n'est pas seulement un légume délicieux, mais aussi, grâce à ses fleurs, il est une plante fourragère précieuse pour les abeilles et autres insectes. UFA 51795.

Conseils d'entretien :

le fenouil préfère un emplacement ensoleillé et un sol profond, riche en nutriments et perméable. Il faut éviter l'eau stagnante, car elle peut abîmer les racines. Un arrosage régulier est important, notamment lors des périodes de sécheresse.

Conseil :

pour que le fenouil pousse vigoureusement, il ne doit pas être planté à proximité immédiate de l'aneth ou de la coriandre, car ces plantes inhibent mutuellement leur croissance. Le butage des bulbes favorise la formation de bulbes blancs et tendres. Les ombelles fanées peuvent être coupées dans les temps prévus afin d'éviter un auto-ensemencement incontrôlé.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026