

Ciboulette BIO-B UFA

Landi



Ciboulette bio aux tiges aromatiques. Récoltable dès le printemps, idéale fraîche dans les salades, les soupes, le fromage blanc et les plats à base d'œufs.

Numéro d'article 04223

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.

Vous trouverez d'autres informations utiles sur les herbes aromatiques sur la page thématique LANDI: « [Cultiver des herbes aromatique](#) » .

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026