



Persil Paramount BIO-B UFA



Le persil est annuel et finement frisé.

Numéro d'article 04224

Caractéristiques du produit

Le persil frisé BIO (*Petroselinum crispum*) est une variété vigoureuse et productive qui fait partie des herbes culinaires les plus appréciées. Il pousse de manière robuste, soit annuelle, soit bisannuelle, au port érigé et dense. Ses feuilles vert foncé, très frisées, sont un bon ingrédient pour de nombreux plats.

Consigne d'entretien :

Le persil frisé préfère les emplacements ensoleillés à mi-ombragés et se développe mieux dans les sols profonds, bien drainés et humifères. Une fertilisation régulière favorise une croissance saine. 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, le persil doit être récolté avant la floraison, car le goût devient souvent plus amer après la floraison 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.

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