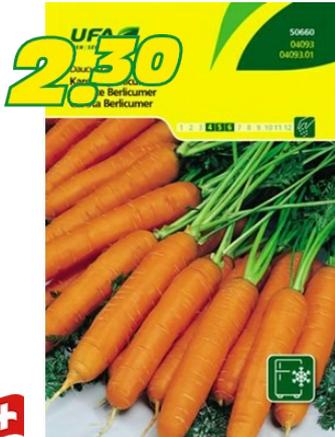




Karotten Berlicumer UFA



Die Berlicumer Karotten sind eine süsse Sorte und eine bekannte Speisesorte für den Winter.

Artikelnummer 04093

Produktmerkmale

Die Karotte Berlicumer ist eine rote, lange Sorte mit glatter Haut und kräftigem Laub. Sie hat einen süssen, milden Geschmack und eine leuchtend rote Farbe. Diese Karotte ist besonders gut als Lagersorte geeignet und bleibt auch über längere Zeit frisch und hochwertig, weshalb sie sich ideal für die Vorratshaltung im Winter eignet.

Perfekt für Salate, als Beilage oder in Suppen und Säften, ist sie eine vielseitige Zutat.

Welche Pflanzenkombinationen sich positiv auswirken, welche Kombinationen eher negative Effekte aufeinander haben und welche Nachbarschaften neutral sind, erfahren Sie auf der [Themenseite «Bodenverbesserung und Fruchtwechsel»](#).

Pflegehinweis:

Karotten bevorzugen einen sonnigen, warmen Standort mit lockerem, gut durchlässigem Boden. Der Boden sollte tiefgründig und nährstoffreich sein, um die Entwicklung der Karottenwurzeln zu fördern. Staunässe ist zu vermeiden, da sie die Wurzeln schädigen kann. Um den Boden gleichmässig feucht zu halten, sollten Karotten regelmässig gegossen werden, jedoch in Massen. Am besten wird morgens oder am frühen Abend gegossen, um Verdunstung zu minimieren.

Tipp:

Die beste Erntezeit für die Karotten ist, wenn die Wurzeln eine gute Grösse erreicht haben, aber noch zart und knackig sind. Je nach Witterung und Bodenbedingungen können Karotten ab etwa 12 bis 16 Wochen nach der Aussaat geerntet werden. Um die Qualität der Wurzeln zu bewahren, sollten sie frisch verzehrt oder für eine längere Haltbarkeit im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Produktspezifikationen

Fragen zum Produkt (0)

2 Bilder