



Celeri bulbe 12er Schale

4.10

Plateau de 12



Le céleri est un légume d'hiver qui pousse au soleil dans un sol riche en humus et en substances nutritives. Un bon apport en eau est important. Il peut être utilisé de manière polyvalente en cuisine.

Numéro d'article 07309

Caractéristiques du produit

Le céleri (*Apium graveolens*) est un légume de garde classique, idéal pour la saison froide. Ce légume-racine riche en vitamines se distingue par son parfum intense et trouve de nombreuses applications en cuisine - que ce soit dans les soupes, les ragoûts ou comme garniture aromatique.

Consigne d'entretien :

Le céleri préfère un emplacement ensoleillé ainsi qu'un sol riche en humus et en substances nutritives. Un approvisionnement régulier en eau est important pour un développement sain des tubercules. Pendant la période de culture, le sol doit être régulièrement biné et ameubli afin d'alimenter les racines de manière optimale en oxygène et en eau. Comme les tubercules poussent jusqu'à la fin de l'automne, les plantes ont besoin d'un apport constant en nutriments. Les engrais organiques comme le compost sont particulièrement adaptés pour favoriser la qualité et le rendement.

Conseil :

Les récoltes tardives donnent souvent des tubercules plus gros et à l'arôme plus intense. Pour un stockage optimal, il convient d'enlever les feuilles et de conserver les tubercules dans du sable ou dans un endroit frais et sec comme une cave. Ainsi, le céleri reste frais pendant plusieurs mois et conserve tout son arôme.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2025