



Laitue rouge bac de 12

3.60

Bac de 12



La Lollo rosso est une laitue à cueillir rouge, robuste et tendre, aux feuilles très frisées. Elle préfère les endroits mi-ombragés à ensoleillés et un sol modérément humide.

Numéro d'article 07299

Caractéristiques du produit

La laitue à couper Lollo rosso (Lactuca sativa var. Crispa) est une salade annuelle assez rustique. Une espèce de salade avec une pomme aérée et des feuilles très frisées. Elles sont tendres et plutôt neutres au goût. La laitue à couper Lollo apprécie les emplacements mi-ombragés à ensoleillés et préfère les sols modérément humides. Le terreau pour légumes convient le mieux.

Consigne d'entretien :

Éviter absolument l'eau stagnante car la laitue pourrit rapidement.

Conseil :

Si vous laissez le cœur de la laitue à couper, de nouvelles feuilles se reforment constamment. La laitue à couper doit être cueillie tôt le matin ; ses feuilles sont encore particulièrement fraîches et croquantes. Pour conserver les feuilles croquantes longtemps, lavez la laitue juste avant de la préparer.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2024