



Choux frisée 6pcs. 6er Schale



Plateau de 6



Le chou frisée est riche en vitamines et en acide folique, ses feuilles sont frisées et il convient aux plats chauds ou aux salades. Il a besoin d'un sol riche en nutriments et de beaucoup d'espace.

Numéro d'article 02542

Caractéristiques du produit

Le chou frisée (Brassica oleracea convar. capitata var. sabauda), également appelé chou d'égrette, appartient à la famille des choux et peut être cultivé de manière annuelle ou pluriannuelle. Il est riche en vitamines et en acide folique, ce qui le rend particulièrement sain. Ses feuilles frisées et ondulées peuvent être utilisées de différentes manières - les feuilles intérieures tendres sont particulièrement délicieuses. Le chou frisée convient non seulement pour les plats chauds, mais peut également être consommé cru en salade.

Consignes d'entretien :

La période de culture du chou frisée dépend de la variété. Les variétés précoces peuvent être cultivées dès février, tandis que le semis direct est possible à partir d'avril. Le chou frisée a besoin de beaucoup d'espace et pousse de préférence sur des sols riches en nutriments, en humus et en argile, avec une humidité régulière. La plate-bande doit être préparée en automne avec du compost et de l'engrais organique. Il faut éviter une fertilisation excessive, car elle peut nuire à la qualité des têtes. Lorsque les têtes se forment, il est possible d'ajouter de la poudre de corne ou de l'engrais organique pour légumes. Pendant la croissance principale, il est utile d'alimenter les choux avec du purin végétal d'ortie ou de préle et de la poudre de roche.

Conseil :

Le chou frisée ne devrait être cultivé à nouveau sur la même plate-bande qu'après une pause de trois à quatre ans. Il n'est pas non plus recommandé de le planter en même temps que d'autres crucifères comme le colza, la moutarde ou des variétés de choux.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image