



Poivron rouge piquant P15 cm

4.95



Piments forts au goût intense, idéaux pour les sauces, les ragoûts et pour le séchage. Ils préfèrent les sols ensoleillés, riches en nutriments et un arrosage régulier.

Numéro d'article 81494

Caractéristiques du produit

Le piment fort (*Capsicum annuum*) est une variété de piment très appréciée pour son goût intense et ses nombreuses possibilités d'utilisation. Avec leur piquant agréable, ils sont parfaits pour les sauces, les ragoûts ou comme épices à sécher et à mouliner.

Consigne d'entretien :

Les piments préfèrent un emplacement chaud et ensoleillé et se développent le mieux dans un sol riche et bien perméable. Pour un développement sain, un arrosage régulier est important, mais il faut éviter l'eau stagnante. Une fertilisation régulière avec un engrais pour légumes riche en potassium favorise la formation de fleurs et de fruits.

Conseil :

Pour maximiser le piquant des fruits, il est conseillé de cultiver les plantes à un endroit particulièrement ensoleillé et de laisser les fruits mûrir complètement. Une fois récoltés, les piments peuvent être séchés ou conservés de manière idéale.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2025