



Banane indienne P3 It

19.95



2 Images

La banane résistante au gel mûrit d'août à octobre. Préfère un sol argileux modérément humide et un emplacement ensoleillé et pas trop chaud. Elle est résistante aux maladies et aux parasites.

Numéro d'article 82602

Caractéristiques du produit

L'asiminier trilobé est une plante à croissance lente qui résiste au gel. En mai, elle porte des fleurs en cloche pourpres à rouille avec des pétales légèrement recourbés vers l'extérieur et plusieurs ovaires. Les fruits de l'asiminier trilobé mûrissent de début août à octobre.

Consignes d'entretien :

L'asiminier trilobé préfère les endroits ensoleillés, mais pas trop chauds. Comme ses fleurs n'apparaissent qu'en mai, elles sont rarement endommagées par les gelées tardives. La plante se développe le mieux dans un sol argileux, sablonneux et modérément humide. Les sols purement sableux doivent être mélangés à du compost afin d'améliorer la structure du sol. Les plantes peuvent également être maintenues dans des bacs. Elles ne supportent toutefois pas du tout la sécheresse et il faut absolument éviter l'eau stagnante. Il est important de veiller à ce que l'eau puisse bien s'écouler. Il est nécessaire d'arroser la plante deux fois par jour, surtout pendant les chaudes journées d'été.

En raison de son maintien en bac, l'asiminier trilobé reste un peu plus petit que dans le jardin, mais peut tout de même atteindre une hauteur d'environ 3 mètres.

Conseils :

Pour que les fruits de l'asiminier trilobé mûrissent bien, la plante a besoin d'une fin d'été longue et chaude. Le bon moment pour la récolte est atteint lorsque la peau vert gazon s'éclaircit un peu. Les fruits cèdent alors légèrement à une légère pression et se détachent facilement de la branche. Comme tous les fruits ne mûrissent pas en même temps, plusieurs cueillettes sont généralement nécessaires. Les fruits se marquent très facilement, c'est pourquoi il faut y faire attention lors de la conservation.

On mange les fruits crus en les coupant en deux, en enlevant les graines épaisses et en extrayant à la cuillère la chair crémeuse et molle de la peau. Son arôme rappelle un mélange de banane, de mangue et de maracuja et est donc très apprécié.

Les fruits ne peuvent pas être conservés longtemps : ils doivent être consommés ou transformés dans les jours qui suivent, car ils prennent rapidement un goût légèrement fermenté.

Si l'on conserve les fruits au réfrigérateur, on peut retarder le processus de maturation. Les fruits peuvent être conservés au réfrigérateur pendant environ une semaine.

Les fruits sont riches en acides gras insaturés, en protéines et en divers minéraux comme le calcium, le potassium et le fer. Ils contiennent de la vitamine E et leur teneur en vitamine C est même supérieure à celle d'une pomme.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)