



DESCRIPTION

La ciboule de Chine est une plante aromatique très parfumée avec un goût similaire à celui de l'ail. Ses feuilles ciselées agrémentent la cuisine traditionnelle chinoise.

Conseils Vilmorin :

Les feuilles de ciboule aromatisent les salades, sauces, légumes, viandes. Elles sont également parfaites pour décorer les plats.

Pour prolonger la production de ciboule pendant l'hiver, protégez bien vos plantes dès les premiers froids.

La ciboule aime la proximité de la carotte car elle favorise sa croissance et accentue sa saveur.

Bénéfice :

- Incontournable de la cuisine asiatique.

CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 3410541
- Série : 1
- Famille : Aromatique - Amaryllidacée
- Gencod : 3182670275807
- PCB : 5
- Poids brut : 5 gr
- Poids net : 1 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France

- Semis : Février à Mai
Septembre à Octobre
- Récolte : Avril à Novembre
- Levée : 10/15 jours
- Température minimum du sol : 15°C

