



# PERSIL FRISE VERT FONCE BIO

*Petroselinum sativum*

## DESCRIPTION

Cette variété de persil frisé, à la croissance rapide, s'accommode de tous les terrains. Très décorative, elle vous permettra également d'assaisonner tous vos plats.

### Conseil Vilmorin :

La proximité de la tomate apporte de la vigueur au persil, alors que les œilletons d'Inde éloigneront les nématodes (insectes nuisibles) des racines.

Le persil est auto-intolérant et doit être semé à chaque fois à un endroit différent.

Semer en pleine terre et récolter au fur et à mesure des besoins.

Déguster les feuilles dans une omelette ou une salade, ou en simple décoration.

### Bénéfice :

- Décoratif et parfumé.

**Nos secrets pour réussir votre récolte :**

- D'abord une question de moment**

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
SEMIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RÉCOLTE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

🌡️ Température mini du sol 15°C  
 🌱 Levée en 15-20 jours
- Ensuite choisir sa technique**

👉 Semer en pleine terre, en lignes distantes de 25 cm ou en bordure. Arroser copieusement.
- Et surtout les bons gestes !**
  - 👉 Eclaircir les jeunes plants, afin de n'en garder qu'un tous les 5 cm. En cas de grands froids, couvrir la culture.
  - 👉 Récolter toute l'année. Protéger les persils du froid pendant l'hiver.

- Semis : Février à Septembre
- Récolte : Toute l'année
- Levée : 15/20 jours
- Température minimum du sol : 15°C
- Rendement : 5 m<sup>2</sup>

## CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 3800442
- Série : 2
- Famille : Aromatique
- Gencod : 3182670105340
- PCB : 5
- Poids brut : 9 gr
- Poids net : 5 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France

