Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 10:28

Link do produktu: https://www.goldplants.eu/nasiona-arbuz-rosario-pnos3-p-4654.html



nasiona Arbuz Rosario pnos3

Cena	**5,70 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**10 dni**
Numer katalogowy	**pnos3**
Kod producenta	**NSWP0002**
Kod EAN	**5904232233227**
Kolor	**czerwony**

Opis produktu

Arbuz Rosario pnos

Arbuz Rosario

Citrullus vulgaris

Arbuz Rosario zwany także kawonem to odmiana heterozyjna wczesna, znakomicie znosząca istniejące w Polsce niekorzystne warunki klimatyczne. Dobrze wiąże owoce w niższych temperaturach.

Owoce dość duże, o masie 3-4 kg, okrągłe, o ciemnozielonej skórce. **Miąższ ciemno różowoczerwony, bardzo soczysty i bardzo słodki.**.

Rośliny płożące o pędach do 1,5m długości, odznaczają się wysoką tolerancją na mączniaka rzekomego i właściwego.

Ze względu na swój **słodki rzeński smak**, arbuz Janosik używany jest najczęściej do spożycia na surowo, **może być też elementem deserów i sałatek owocowych**.

Nie nadaje się do długotrwałego przechowywania, powinien być spożywany w miarę bezpośrednio.

Opakowanie zawiera 1 g nasion (około 10-20 szt.)

Norma wysiewu: 0,5 kg/ha

Termin wysiewu: 3 dekada II – 1 dekada III

Termin sadzenia: 3 dekada V – 1 dekada VI

Rozstawa: 100×100 cm

Wegetacja: 130-150 dni

Termin zbioru: 3. dekada VII – 1. dekada VIII

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Arbuzy są polecane mężczyznom, ze względu na **zawarty w nich likopen, który pomaga w walce z rakiem prostaty, a dzięki cytrulinie może nawet zwiększyć popęd seksualny**
- Pestki arbuza zawierają sporo białka, zawierają aminokwas arginininę, która reguluje ciśnienie krwi i zmniejsza ryzyko choroby wieńcowej.
- Arbuz to doskonale znany owoc. Wartości odżywcze arbuza są w stanie prześcignąć swoim bogactwem nie jeden owoc, który zwyczajowo jada się na co dzień nie bacząc na możliwości jakie dają egzotyczne owoce.
- **Arbuz jest doskonałym źródłem potasu, który pomaga w redukcji wysokiego ciśnienia krwi.**

KULINARNIE

Przepis na sałatkę z arbuza

- Ćwiartka arbuza około 500 gramów
- 2 plasterki sera feta ja użyłam fety migdałowej
- 4 liście świeżej bazylii
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- świeżo mielony czarny pieprz

Odciąć skórkę z arbuza. Miąższ pokroić na dowolne kawałki. Ja pokroiłam je na trójkąty i potem raz jeszcze na pół.Przełożyć arbuza do miseczki, posypać posiekaną bazylią, dodać na wierz ser feta i delikatnie skropić oliwą z oliwek.Na koniec posypać świeżo mielonym czarnym pieprzem.

DLACZEGO WARTO KUPIĆ U NAS

- **Jesteśmy w czołówce wśród internetowych sprzedawców** produktów dla domu i ogrodu.
- Posiadamy **wieloletnie doświadczenie** w branży ogrodniczej. Cieszymy się zaufaniem naszych klientów dzięki rzetelności świadczonych usług i naszemu profesjonalizmowi.
- Produkty, które Państwu proponujemy cechują się **wysoką jakością**, korzystamy z usług tylko sprawdzonych producentów.
- Zawsze służymy pomocą, doradzamy oraz zapewniamy miłą i fachową obsługę.