

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 skórze.

Miąśsz 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 rześki 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 arbuzów zawierają sporo białka, zawierają aminokwas argininę, która reguluje ciśnienie krwi i zmniejsza ryzyko choroby wieńcowej.
- Arbuz to doskonale znany owoc. Wartości odżywcze arbuzów 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 arbuzów

- Ciwiarka arbuzowa 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 arbuzów. Miąższ pokroić na dowolne kawałki. Ja pokroiłam je na trójkąty i potem raz jeszcze na pół.Przełotych arbuzów 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.

