

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-bob-white-windsor-pnos8-p-4677.html>



nasiona Bób White Windsor pnos8

Cena	5,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos8
Kod producenta	NSWP0019
Kod EAN	5904232260421
Kolor	biały

Opis produktu

Bób White Windsor

Vicia faba

Bób White Windsor to odmiana bardzo plenna. Rośliny dorastają do wysokości 120 cm. Na roślinie 6-10 szerokich strąków z 3-4 dużymi, płaskimi nasionami zielonkawobiałej barwy. Bardzo smaczny. Preferuje stanowisko słoneczne, glebę przepuszczalną, próchniczą. **Możliwa uprawa przyspieszona pod włókniną.** Idealny do bezpośredniego spożycia, jak również do zamrażania i konserwowania.
Plon nasion z 1 ha - 3,5-5t.

Opakowanie: 50g
Liczba nasion: 1-2 szt w gramie
Norma wysiewu: 180-200 kg/1ha
Termin wysadzania: 1-2 dekada IV
Rozstawa: 60x10 cm
Wegetacja: 70-80 dni
Termin zbioru: 2-3 dekada VII

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Bób należy do roślin strączkowych. Tak jak inne warzywa zaliczane do tej rodziny, wykazuje wiele dobroczynnych właściwości.
- Bób to bogate źródło kwasu faliowego, który jest potrzebny kobietom w ciąży oraz dużej ilości białka, które w pełni może zastępować białko zwierzęce.
- Bób znany jest głównie w Afryce, Europie oraz na Bliskim Wschodzie. Należy do roślin jednorocznych. Swoim wyglądem przypomina nieco soję, fasolę lub ciecierzycę. Ziarna bobu posiadają charakterystyczny zielony kolor.

KULINARNIE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA Z BOBEM

- 1 szklanka ugotowanego i obranego bobu
- 150 g makaronu spaghetti
- 100 g wędzonego boczku
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżka
- 1/2 szklanki śmietanki 30%
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 30 g parmezanu

Bób wrzucić na osolony wrzątek i gotować do miękkości. Odmierzyć potrzebną ilość. Oddzielić ugotować makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na dużą patelnię włożyć drobno posiekany boczek i smażyć przez ok. 2 - 4 minuty, aż się podtopi i lekko zrumieni. Dodać starty czosnek, obrany bób oraz posiekaną natkę pietruszki, chwilę razem podsmażyć. Dodać ugotowany makaron i wymieszać, zmniejszyć ogień do minimum. Na patelnię wlać śmietankę wymieszaną z łyżkami i połową tartego parmezanu. Cały czas mieszając chwilę podgrzewać aż sos zgęstnieje. Doprawić solą i pieprzem. Wyłożyć do talerzy i posypać resztą parmezanu. Smacznego.

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.

