

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-brokul-cezar-pnos9-p-4678.html>



nasiona Brokuł Cezar pnos9

Cena	4,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos9
Kod producenta	NSWP0019
Kod EAN	5904232260421
Kolor	zielony

Opis produktu

Brokuł Cezar

Brassica oleracea

Odmiana tworząca duże, ściśle różę barwy zielonej z fioletowym odcieniem. Delikatne w smaku. Posiada zwartą budowę róży podobnej do kalafiora, bez tendencji do przerastania liśćmi i szybkiego rozwijania się pąków kwiatowych. Uprawa z rozsady. Preferuje glebę żyzną, przepuszczalną o wysokiej zawartości substancji organicznej.

Na krótki okres wegetacji i najlepiej udaje się jako popłon na zbiór jesienny. Po zbiorze róży głównej wyrastają różę boczne, które można zbierać do pierwszych przymrozków.

W porównaniu z innymi odmianami zawiera największą ilość wit. C (104 mg). Odmiana doskonała do mrożenia.

Opakowanie: 2g

Liczba nasion: 300-400 w gramie
Norma wysiewu: 0,5-0,6 kg/1ha
Termin wysadzenia: 3 dekada VI
Termin wysadzenia: 3 dekada VI
Rozstawa: 50x50 cm
Wegetacja: 70-75 dni
Termin zbioru: 2 dekada IX

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- **Brokuły, inaczej zielony kalafior lub kapusta szparagowa**, posiadają wyjątkowe właściwości i wartości odżywcze, co czyni je jednymi z najzdrowszych warzyw na świecie.
- Brokuły posiadają wyjątkowe właściwości zdrowotne.
- **Między innymi chronią przed rakiem, wrzodami żołądka, anemią, a także korzystnie wpływają na funkcjonowanie wzroku i regulują poziom cukru we krwi**, co jest szczególnie ważne dla cukrzyków.
- Brokuły oraz kielki brokułów mogą uchronić przed wrzodami żołądka i dwunastnicy.

KULINARNIE

Brokuły do obiadu

- 1 brokuł
- 1 duża marchew
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- połowa cytryny
- sól, pieprz
- 2 ząbki czosnku
- parmezan

Brokuł podzielić na małe części. Marchew pokroić ukośnie w plasterki. Brokuł i marchew ugotować na miękko w osolonej wodzie. Rozgrzać oliwę z oliwek. Rozdrobnić ząbki czosnku. Podsmażyć na patelni z oliwą z oliwek i sokiem z wyciśniętej połowy cytryny. Na patelnię dodać marchew i brokuł i smażyć przez 3 minuty. Dodać sól i pieprz, a na talerzu jeszcze ciepłe brokuły posypać parmezanem. 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.