

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-burak-cwikl-czerwona-kula-pnos13-p-4682.html>



# nasiona Burak ćwikł Czerwona Kula pnos13

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena             | 3,70 zł       |
| Dostępność       | Dostępny      |
| Czas wysyłki     | 10 dni        |
| Numer katalogowy | pnos13        |
| Kod producenta   | NSWP0038      |
| Kod EAN          | 5904232198175 |
| Kolor            | czerwony      |

## Opis produktu

Burak ćwikłowy Czerwona Kula

Beta vulgaris

Burak ćwikłowy Czerwona Kula to popularna odmiana, przeznaczona na zbiór letni i jesienny. O kulistych korzeniach, miąższ kwiśtoczerwony o słabo zarysowanych pierścieniach, bardzo smaczny. Posiada wysokie walory smakowe i zdrowotne. Lubi glebę bogatą w składniki pokarmowe. Należy unikać uprawy w dużym zagęszczeniu. Doskonali do bezpośredniego spożycia i długiego przechowywania. Przydatna do wczesnej uprawy pejszkowej. Bardzo plenna ok. 700/ha.

**Opakowanie: 10g**  
Liczba nasion: 50-120 szt. w gramie  
Norma wysiewu: 12-15 kg/1ha  
Termin wysiewania: 3 dekada IV-1 dekada VII  
Rozstawa: na ogół 30-50 x 5-7 cm  
Wegetacja: 90-120 dni  
Termin zbioru: 2 dekada VII- 2 dekada X

### DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Siew buraka ćwikłowego nie jest trudny. Buraki sieje się od razu do gruntu. Wybór stanowiska ma duży wpływ na to, czy zdrowo rosną.
- Buraki ćwikłowe można siać po warzywach cebulowych, dyniowatych i ewentualnie kapustnych (jeśli były zdrowe), które rosły na oborniku. Unikać trzeba siania buraków po szpinaku i innych warzywach korzeniowych.
- Burak ćwikłowy najlepiej rośnie w słonecznych i przewiewnych miejscach.** Wiatr chroni buraki przed mszycami oraz chwościkiem buraka.

### KULINARNIE

Salatka z buraków, fasoli i jabłek

- 4 średnie buraczki
- 3 jabłka
- puszka białej fasoli
- 2-3 jajka na twardo
- 2-3 ząbki czosnku
- małżonez, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny

Na początek ugotować buraczki, ostudzić, obrać, pokroić w drobną kostkę. W podobnej wielkości kostkę pokroić jabłka i jajka. Fasolę odsączyć. Czosnek rozetrzeć z solą. Warzywa wymieszać. Dodać kilka łyżek małżonezu, czosnek, sól, pieprz, cukier. Na końcu doprawić sokiem z cytryny. 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.