

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-dynia-olbrzymia-bambino-pnos59-p-4728.html>



nasiona Dynia olbrzymia Bambino pnos59

Cena	3,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos59
Kod producenta	NSWP0186
Kod EAN	5904232152139
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

Dynia olbrzymia Bambino

Cucurbita maxima

Dynia olbrzymia Bambino to odmiana średnio wczesna. Roślina dość pełna, pokrój płozący, o długich rozgałęzieniach. Owoce o masie od 15kg do 50kg, kuliste, nieco spłaszczone o pomarańczowej, delikatnej skórce pokrytej delikatną siateczką. **Mięsz zwały, ciemnopomarańczowy, soczysty i kruchy.** Owoce o dużej zawartości karotenoidów oraz wit. C. Preferuje glebę zymną, próchniczną. Idealna na zupę. Nadaje się do długiego przechowywania.

Opakowanie zawiera 5g
Liczba nasion: 2-3 szt. w gramie
Norma wysiewu: 3-4 kg/1ha
Termin wysiewu: 3 dekada III (rozsada) 2 dekada V (grunt)
Termin sadzenia: 2 dekada V
Rozstawa: 70x100 cm
Wegetacja: 120-150 dni
Termin zbioru: 2 dekada X

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Dynia to bardzo smaczne a zarazem jedno z najbardziej odżywczych warzyw! Jest pełna witamin i przeciwutleniaczy.
- Czy wiesz, że istnieje ponad 45 odmian dyni?** Małe, średnie, duże i prawdziwe giganty. Wbrew powszechnemu przekonaniu, nie wszystkie dynie są pomarańczowe, wiele z nich jest zielona, biała czy brązowa.
- Ten pomarańczowy, pyszny miąższ, który kryje się pod twardą skórą dyni zawiera mnóstwo beta-karotenu** (ten sam barwnik, z którego słynie marchewka). To właśnie beta-karotenowi dynia zawdzięcza swój jaskrawożółty kolor i silne działanie przeciwzapalne. Beta-karoten to silny przeciwutleniacz, który może pomóc obniżyć ryzyko zachorowania na raka, w tym raka piersi, prostaty i płuc.

KULINARNIE

ZUPA POMIDOROWA Z DYNIA

- marchew - 3 szt
- piekarnik (korzeń) - 1 szt
- sele - 1/4 bulwy
- por - 1/2 szt
- ziele angielskie - 3 szt
- liść laurowy - 2 szt
- oliwa - 2 łyżki
- sól, pieprz - do smaku
- tomatowy w puszcze (w kawałkach) - 2 puszek
- puree z dyni - 4 łyżki
- mascarpone - 3 łyżki
- makaron - do podania
- listki bazylii - do podania

Na dnie dużego garnka rozgrzej oliwę, dodaj obrane, pokrojone w duże kawałki warzywa (włoszczyzna) oraz ziele angielskie i liść laurowy. Smaż, aż mięsami warzywa lekko się zarumienią. Zalej ok. 1 litrem wody, gotuj do miękkości. Ugotowane warzywa wyjmij, roznieć widelcem na małe kawałki. Z powrotem włóż do garnka z bulionem, dodaj pomidory, puree z dyni (tu dokładany przepis, jak je przygotować) oraz mascarpone. Zagotuj. Dopraw do smaku. Podawaj z ugotowanym makaronem, możesz dodatkowo skropić dobrą oliwą. 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.