

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-fasola-szparag-zielona-ferrari-pnos78-p-4747.html>



nasiona Fasola szparag zielona Ferrari pnos78

Cena	4,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos78
Kod producenta	NSWP0273
Kod EAN	5904232270819
Kolor	zielony

Opis produktu

Fasola szparag zielona Ferrari

Phaseolus vulgaris

Fasola szparag zielona Ferrari to doskonała odmiana karłowa, zielona, średniopóźna. Smaczna, bez łyka. Odporna na wirusa zwykłej mozaiki fasoli, antraknozę i bakteriozę obwódkową fasoli. Długość strąka ok. 13 cm. Stanowisko: Dobrze plonuje na glebach żyznych, bogatych w próchnicę, ciepłych i przepuszczalnych. Dla przedłużenia okresu plonowania można śląc sukcesywnie, co 10 - 14 dni do połowy lipca. **Przeznaczona: Do bezpośredniego spożycia, konserwowania i mrożenia.**

Opakowanie 30g

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Wymagania: fasola jest rośliną ciepłolubną, jest wrażliwa na przymrozki, wykazuje dużą wrażliwość na wiatry, dlatego wymaga osłaniania. Niedobór wody powoduje zmniejszenie plonu oraz pogorszenie jego jakości. Najbardziej wskazane do uprawy fasoli są gleby przepuszczalne z dużą zawartością próchnicy, nie zakorupiające się, o pH 6,5 do 7,8. Fasolę uprawia się z siewu wprost w pole. Zbiór rozpoczyna się gdy liście i strąki na roślinie zdłżną i zasychają. Plon z 1ha 10-30t.
- Strąki fasoli odznaczają się wysoką wartością odżywczą i dietetyczną, są bogate w białko, witaminy (**B1, K, PP, C, karoten**), **sole mineralne (wapnia, żelaza, fosforu)**, **biłnik oraz zawierają tróterpeny o właściwościach bakterioobójczych, kwasy organiczne, alantoin, cholin, inozytol**. Nasiona charakteryzuje duża ilość białka (ok. 20 g białka na 100 g nasion). Charakterystyka odmiany Stanowisko: słoneczne. Wymagania wodne: umiarkowana wilgotność. Odczyn gleby: obojętny Preferencje glebowe: żyzna Cecha wyróżniająca: do gruntu Dojrzałość zbiorcza: lato Kolor owocu: zielony Przydatność do spożycia: przetwórcze
- Fasola szparagowa należy do roślin ciepłolubnych.** Stanowisko najlepiej jeśli będzie słoneczne, a podłoże żyzne i bogate w składniki pokarmowe. Nasiona fasoli szparagowej kiełkują w temperaturze 11°C, dlatego też fasolę wysiewamy dopiero na początku maja. Aby wydłużyć plon, fasole warto dosiewać kilka razy co dwa tygodnie.

KULINARNIE

Zupa z fasolką szparagową

- 1,5 kg warzyw sezonowych (marchewka, papryka, pomidory, cukinia, fasolka szparagowa biała i zielona)
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- natka pietruszki
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 2 l wody
- 4 kostki rosolowe
- 2 łyżki masła i 2 łyżki oliwy do smażenia
- 4 ząbki czosnku
- 2-3 łyżki masła do zupy po ugotowaniu
- garść siekanego świeżego koperku

Oczyszczone warzywa kroimy na kawałki i przesmażamy w dużym rondlu na rozgrzanym maśle z oliwą wraz z przyprawami. Zalewamy dwoma litrami wody. Dodajemy kostki rosolowe oraz całe obrane ząbki czosnku. Gotujemy 35 minut na małym ogniu. Doprawiamy pieprzem i ewentualnie solą. Już na talerzach dodajemy po kawałku masła i posypujemy siekanym koperkiem.

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.