

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-fasola-szparag-zielona-nomad-pnos80-p-4749.html>



nasiona Fasola szparag zielona Nomad pnos80

Cena	5,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos80
Kod producenta	NSWP1467
Kod EAN	5904232274190
Kolor	zielony

Opis produktu

Fasola szparag zielona Nomad

Phaseolus vulgaris

Fasola szparag zielona Nomad to odmiana późna Odmiana karłowa. O strąkach ciemnozielonych, długości 12-13 cm, średnicy ok. 10 mm, proste, bardzo smaczne. Odmiana przeznaczona do bezpośredniego spożycia i do przetwórstwa. **Odporna na bakteriozę i antraknozę.**

Opakowanie 50g
Liczba nasion: 2-6szt. w gramie
Norma wysiewu: 80-120 kg/ha
Termin wysiewu: V - poł. VII
Rozstawa: 40-50x10 cm
Termin zbioru: VIII-IX

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Fasolka szparagowa to po prostu niedojrzałe strąki fasoli, czyli takie, w których nie wytworzyły się jeszcze ziarna. Podczas zakupów wybierajcie strączki mięsiste i kruche. Przechowujcie w temp. 8-10 st. C do 5-7 dni.
- Fasolki szparagowej nie można jeść na surowo, gdyż zawiera substancje toksyczne, które rozkładają się dopiero podczas gotowania. Gotujcie ją w niewielkiej ilości wody, a najlepiej na parze - wtedy straci mniej cennych składników i zachowa więcej smaku.
- Możecie ją zamrażać i robić z niej przetwory.**

KULINARNIE

Fasolka szparagowa z papryką i czosnkiem

- 2 łyżki oliwy
- 3 ząbki czosnku
- 2 pomidory
- 1 ostra papryka
- 500 g fasolki szparagowej (jeden lub kilka gatunków)
- 1 garść bazylii
- sól
- pieprz

Na rozgrzaną oliwę wrzucamy posiekany czosnek, smażymy pół minuty, tak by się nie przypalił. Pomidory sparzamy, obiera-my ze skórki, usuwamy pestki, a miąższ siekamy w kostkę. Z papryki usuwamy nasiona i kroimy ją w paseczki. Dusimy warzywa przez minutę, dodajemy fasolkę i szczyptę soli. Dusimy jeszcze około 10 minut, by fasolka pozostała jedna. Wrzucamy garść posiekanej bazylii, przyprawiamy solą i pieprzem.

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.

