

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-fasola-szparag-zielona-syrenka-pnos81-p-4750.html>



nasiona Fasola szparag zielona Syrenka pnos81

Cena	5,70 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	pnos81
Kod producenta	NSWP0290
Kod EAN	5904232265891
Kolor	zielony

Opis produktu

Fasola szparag zielona Syrenka

Phaseolus vulgaris

Fasola szparag zielona Syrenka to odmiana średnio późna. Roślina karłowa o wzniesionym pokroju, ze strąkami osadzonymi w środkowej części. Strąki ciemnozielone, cienkie, długości 13-16 cm, szerokości ok. 0,7 cm, delikatne, bezwłókniste, bardzo smaczne. **Polecana do mrożenia, konserwowania i bezpośredniego spożycia.** Odporna na bakteriozę obwódkową i antraknozę fasoli. Nadaje się do zbioru mechanicznego.

Opakowanie 50g
Liczba nasion: 2-6szt. w gramie
Norma wysiewu: 80-120 kg/ha
Termin wysiewu: 10 V - połowa VII
Rozstawa: 40-50 x 10 cm
Termin zbioru: VII-IX

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Fasoli chyba nie trzeba przedstawiać nikomu. Wspaniała roślina, która uprawiana jest od tysięcy lat na całym świecie. W Polsce do najczęściej uprawianych należą fasola zwyczajna i wielokwiatowa, wśród których wyróżniamy fasolę tyczną i karłową, a i te możemy również podzielić na odmiany żółtostrąkowe, zielonostrąkowe, kolorowe i te uprawiane na suche ziarno oraz flageolet – na niedojrzałe owoce do konserwowania.
- 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

Bób i fasolka szparagowa z ziołami i cytryną

- 30 dag bobu
- 50 dag fasolki szparagowej
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- po 1 łyżce ziół: mięty, pietruszki, szczypiorku i estragonu
- 1/2 cytryny
- sól
- pieprz

Do dużego garnka z wrzątkiem wrzucamy fasolkę i blanszujemy przez 5 minut. Odcadzamy. W płaskim rondlu rozgrzewamy oliwę, dodajemy bób, posiekany czosnek i 250 ml wody. Doprawiamy solą i pieprzem. Dusimy przez 8 minut. Dodajemy posiekane zioła i zblanszowaną fasolkę i wszystko razem dusimy jeszcze przez chwilę. Młody bób nie wymaga obierania ze skórki, jeśli jednak wolimy obrany, będziemy potrzebowali na to dodatkowych 5 minut. Potrawę doprawiamy sokiem wyciśniętym z cytryny.

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.

