

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-pomidor-koktajlowy-venus-roltx11-p-5688.html>



nasiona Pomidor koktajlowy Venus roltx11

Cena	3,90 zł
Dostępność	Niedostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	roltx11
Kod EAN	5906493009665
Kolor	pomarańczowy

Opis produktu

nasiona inkrustowane - Pomidor koktajlowy Venus

Solanum lycopersicum, psianka

Pomidor koktajlowy Venus to odmiana amatorska o bardzo niskim wroście i krzacastym pokroju, polecana również do uprawy doniczkowej na balkonach – samokorcząca. Rośliny tworzą kuliste, bardzo małe (15 – 20 g), pomarańczowe owoce dając niezwykły efekt dekoracyjny. Pomidory koktajlowe doskonale sprawdzają się w sałatkach, przekąskach, daniach głównych oraz jako dodatek dekorujący potrawy.

Opakowanie zawiera 0,3g nasion
Nasiona inkrustowane:

- To nowa metoda zaprawiania – inkrustacji. Polega ona na wytworzeniu wokół nasion powłoki polimerowej, w której trwale i precyzyjnie rozmieszczone są odpowiednie pestycydy. Metoda ta pozwala na ograniczenie zużycia zapraw, zwiększa skuteczność i przedłuża okres działania preparatu. Dzięki trwałemu związaniu zapraw z nasionami zwiększa się bezpieczeństwo pracy. Problem stanowiło łączne stosowanie zapraw grzybo i owadobójczych na nasiona przeznaczonych do długotrwałego przechowywania. Zaocydry po upływie kilku miesięcy od momentu zaprawienia znacznie obniżały zdolność kiełkowania nasion. Dlatego została opracowana metoda inkrustacji warstwowej, dzięki której wyeliminowano obniżenie kiełkowania przy długim przechowywaniu nasion.

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- Pomidory to rośliny jednoroczne, blisko spokrewnione z ziemniakami. Owoce pomidorów dostępne są w przeróżnych kolorach: pomarańczowym, czerwonym, żółtym, bordowym, a nawet czarnym i zielonym.
- Pomidory wywodzą się z Ameryki. Niedługo rosły dziko w rejonie ciągnącym się od Peru, aż po obszar Meksyku. Uprawa pomidorów znana już była Aztekom, którzy nazwali je tomatem, czyli dosłownie miękkie owoce. Do Europy przywędrowały w XVI wieku. Najszybciej zaaklimatyzowały się we Włoszech, ponieważ w naturalnej postaci rosły w ciepłym klimacie, a włoskie środowisko najbardziej im przypasowało. Nazywano je tam pomo d'oro, co znaczy złote jabłko. Nieco później pomidory zaaklimatyzowały się we Francji, gdzie mówiono o nich jabłko miłości (pomme d'amour). W Polsce zaczęto je uprawiać dopiero w XVIII wieku, choć początkowo nie cieszyły się popularnością wśród naszych przodków. Prosta ludność zamieszkująca wieś uważała, że są one więcej trujące. Pomidory stały się więc ulubionym daniem wyższych sfer, ale i tam spożywano go tylko jako dodatek do sosów. Dodawanie surowych owoców pomidorów jako składnik sałatek, jak to robili we Włoszech, w Polsce uważano za prymitywne. Jeszcze w XIX, a nawet na początku XX wieku, jadano u nas tylko gotowane pomidory.
- Pomidory koktajlowe zawierają białko, tłuszcz, węglowodany, błonnik, witaminy - witamina A, witaminy z grupy B (witamina B1, B2, B3, B6 i B9), witamina C, E i K oraz minerały - cynk, fosfor, magnez, potas, sód, wapń i żelazo. Każda odmiana pomidorów koktajlowych uważana jest za najzdrowszą żywność świata. Nic w tym dziwnego, bo ze względu na występowanie witaminy A oraz witaminy C, które należą do przeciwutleniaczy, które za zadanie mają hamowanie rozwoju wolnych rodników. Dzięki temu nasz organizm jest chroniony przed rozwojem niebezpiecznych chorób i wolniej się starzeje.

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 sprawdzonych producentów.
- Zawsze służymy pomocą, doradzamy oraz zapewniamy miłą i fachową obsługę.