

Link do produktu: <https://www.goldplants.eu/nasiona-pomidor-piennolo-del-vesuvio-szt6-nxx711-p-7028.html>



Nasiona Pomidor Piennolo Del Vesuvio szt.6 Nxx711

Cena	12,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	Nxx711
Kod producenta	Nxx711
Kolor	czerwony

Opis produktu

Pomidor Piennolo Del Vesuvio Pinneolo Del Vesuvio tomato

Pomidor Piennolo Del Vesuvio, nasiona pomidoru o smaku podobnym do Wozulosa, to warzywo charakterystyczne i znane na terenach Kampanii. Pomidor z okolic Neapolu, gdzie nadal jest popularna pod nazwą „Penneolo del Vesuvio” i jest surowcem do dalszych prac. To doskonałe pomidory z małym puchnięciem na dole. Są doskonałe jako małe pomidorki kulinarnie w kolorze głębokiej czerwieni. Realizy osiągały wysokość do dwóch metrów. Cechą jest także długotrwałość, która pozwala na długie przechowywanie. Pomidory z Wozulosa smaczną przyprawą do smażenia i smażenia. Można je również wykorzystać w innych naczyniach i uprawach. Pomidory te, to dobre warzywa do uprawy na całym świecie, ponieważ są łatwe w pielęgnacji. Do sadzenia należy głąb dachowca specjalnie dostosowaną do pomidorka. Całkowicie przesłonięte światło podczas sadzenia pomidorka sadzonego w kaski wczesną i późniejszą sadzonką nie korzeni. Na uprawę warzywa są odmiana pomidorka głąb potrzebują wsparcia. Najlepiej było wybrać warzywa, jeśli będzie ciemno, aby uniknąć przesłonięcia pomidorka. W sadzonkach przesłoniętych pomidorkiem to mała kwiatka, zwłaszcza na pomidorku, ponieważ w ten sposób można zasadzić trzy warzywa. Czy tylko zacząć, mniej pomidorka, więcej, należy uważać. Dzięki głównym organizmom nasionom długotrwałym, rośliny będą zapamiętywać we wszystkie ważne składniki odżywcze przez okres dwóch miesięcy. Następnie następuje drugie, mocniejsze nasienie granulami nasionu roślinnego. Do końca sezonu pomidorkowego dnia dawkę wystarczy do obfitego zbioru.

Opakowanie zawiera 6 sztuk nasion.

DODATKOWE WIADOMOŚCI

- * w stanie świeżym: owoc o smaku lub lekko słodkim.
- * ze spieczonymi warzywami o gęstym karbowanym kształcie, grubości skórki w kolorze czerwono-czerwonym.
- * o małej nieprzekraczającej 25 g, o wysokiej koncentracji czerwonego miąższu i żywnym, intensywnym, słodko-kwaśnym smaku.
- * konserwowany piennolo: skórka w kolorze ciemnoczerwonym, czerwony miąższ o przejrzystej konsystencji, intensywnym i żywym smaku.
- * W celu ochrony tych odmian stwierdzono, że specyficzny aspekt typowości łączący pomidory uprawiane na obszarach Wozulosa jest prawdziwym sposobem ich konserwowania „al piennolo”, czyli charakterystyczne techniki wycinania ze sobą kłoci, lub „accocche” dojrzałych pomidorków w celu utworzenia dużej kłoci, która następnie jest zamknięta w specjalnym pomidorku, zapewniając optymalne przechowanie owoców skórki przez cały czas.
- * Wraz z upływem czasu pomidory tracą swoją jędrność, uzyskują jednolitą, wspaniałą smak, tak doskonałą przede wszystkim przez nieprzekraczalność, którą wykorzystują go do przygotowywania swoich wspaniałych sosów. To właśnie system przechowywania „piennolo” sprzyja powolnemu dojrzewaniu, pozwala również na długie konserwowanie i spożywanie produktu „al piennolo” aż do kolejnej wiosny.
- * Pomidor „Pomidor del Vesuvio” jest cennym na rynku sadzonkami w stanie świeżym, sprzedawany natychmiast po zbiorze na rynkach lokalnych, jak i w typowej dla niego formie wlezionej „al piennolo” lub też w formie słoików konserw wytwarzanej według dawnej rodzinnej receptury tego obszaru zwanej „al piennolo”, również objętej aperturą produktu objętego produkcją DOP.
- * Zwyczajnie skórki należy się pogrześć obcinając całe kłoci, na których znajduje się co najmniej 70% czerwonych pomidorków, podczas gdy pozostałe są w trakcie dojrzewania. To starodawna praktyka pozwala na opóźnienie spóźnienia owoców, w stanie niezmierzonym i nieprzekraczanym, przez cały czas do zbiorów, do śledztwa do nimu miąższu. Wykorzystuje się do tego celu woskowate pomidorki i nie stosuje nowoczesnych technologii konserwacji.
- * Szczegółowe cechy „Pomidor del Vesuvio DOP” stanowią konsystencja skórki, silne przelanie do soku, wysoka zawartość cukru, białek i innych rozpuszczalnych substancji stałych. Wszystko to sprawia, że jest to produkt o długim okresie przydatności do spożycia, w którym żadna z jego właściwości organoleptycznych nie ulega zmianie. Cechy te są ściśle związane z czynnikami glebowo-klimatycznymi typowymi dla obszaru geograficznego, na którym uprawiane są pomidory, gdzie gleby pochodzą z wulkanicznego zawierają materiał proklastyczny pochodzący z erupcji kompleksu wulkanicznego Strome-Wozulosa.

DLACZEGO WARTO KUPIĆ U NAS

-
- Jesteśmy w całościem światie 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 reprezentujemy miłą i fachową obsługę.
-