



# PERSIL GEANT D'ITALIE BIO

*Petroselinum sativum*

## DESCRIPTION

Originnaire des régions méditerranéennes et connu depuis l'Antiquité, le persil est l'une des herbes aromatiques les plus cultivées dans le monde. Cette variété aux larges feuilles est la plus parfumée de tous les persils communs.

### Conseil Vilmorin :

La proximité de la tomate apporte de la vigueur au persil, alors que les œilletons d'Inde éloigneront les nématodes (insectes nuisibles) des racines. Le persil est auto-intolérant et doit être semé à chaque fois à un endroit différent.

Semer en pleine terre et récolter 2-3 mois après le semis, toute l'année.  
Déguster les feuilles, dans une omelette ou une salade.

### Bénéfice :

- Larges feuilles très parfumées.



Nos secrets pour réussir votre récolte :

#### 1. D'abord une question de moment

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
SEMIS												
RÉCOLTE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Température mini du sol 15°C  
Levée en 15-20 jours

#### 2. Ensuite choisir sa technique

Semer en pleine terre, en lignes distantes de 25 cm ou en bordure. Arroser copieusement.

#### 3. Et surtout les bons gestes !

- 1 Eclaircir les jeunes plants, afin de n'en garder qu'un tous les 5 cm. En cas de grands froids, couvrir la culture.
- 2 Récolter toute l'année. Protéger les persils du froid pendant l'hiver.

## CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 3790034
- Série : 2
- Famille : Aromatique
- Gencod : 3182670203770
- PCB : 5
- Poids brut : 9 gr
- Poids net : 5 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France

- Semis : Février à Septembre
- Récolte : Toute l'année
- Levée : 15/20 jours
- Température minimum du sol : 15°C
- Rendement : 5 m<sup>2</sup>

