



Ail des Ours Bio

Bio

Les solutions naturelles Vilmorin regroupent l'ensemble de nos semences certifiées agriculture biologique. Les plantes servant à la multiplication de ces variétés sont donc cultivées conformément aux règles de l'agriculture biologique pendant au moins une génération, ou, s'il s'agit de cultures pérennes, deux saisons de végétation.

Cette plante vivace bulbeuse à l'odeur distinctive d'ail s'utilise comme condiment ou aromatique. La plante se consomme entièrement (bulbe, tige, fleurs, feuilles). Planter loin du muguet et de la colchique, toxiques et au feuillage similaire.

Usage- : Gustatif

Difficulté : Normale

Bénéfices :

- Vivace au goût d'ail frais

Mois de semis :

J F M A M J J A S O N D



Mois de récolte/floraison :

J F M A M J J A S O N D



Levée : 20-30 jours

Exposition- : Mi-Ombre

Arrosage- : Faible

T° sol Min : 15°C

Type de sol : Sol frais, riche et humifère.



Nom Latin : Allium ursinum

Hybride : Non

Obtention : Non

Code Article : 1420242

Gencod : 3182670007606

PCB : 5

Série de prix : 2

Poids net Kg : 0.0005

Plantes compagnes association : Associez-les aux cucurbitacées (concombre, cornichon), légumes racines (betterave, carotte, panais), légumes feuilles (bette/poirée, épinard, laitue), et même le rosier



Ail des Ours Bio

INFORMATIONS LOGISTIQUES :

Type emballage Primaire 1 : Sachet

	Longueur Primaire 1	Largeur Primaire 1	Hauteur Primaire 1	Poids net	Poids brut	Poids emballage Primaire 1
Produit	9 cm	0,2 cm	16 cm	0.0005 Kg	0.005 kg	0,0045 Kg

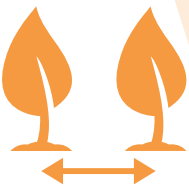
Pays de provenance : FRANCE

ETAPES DE CULTURE :



1. Je sème :

Semer en juillet directement sur du terreau humide et recouvrir légèrement (environ 1 cm et demi). Arroser en pluie fine toutes les semaines jusqu'à la fin de l'été.



2. J'entretiens :

Eclaircir en avril-mai en ne laissant que 20 cm entre chaque plant. Les plants arrachés peuvent être consommés !



3. Je récolte ou j'admire :

Récolter les feuilles en les coupant (couper un maximum de feuilles stimule le plant).



Astuce :

Les feuilles, les fleurs et la tige se consomment crues en condiment, en pesto ou en beurre, ou cuites. Les bulbes peuvent aussi se consommer dès lors qu'ils ont passé 3 ans en terre.