PRUNIER Quetsche d'Alsace

PRUNUS Domestica Quetsche d'Alsace

DESCRIPTION

Les fruits ont la capacité de bien se conserver et ont une bonne aptitude au transport. La chair est vert-jaunâtre, ferme, peu juteuse, peu sucrée et légèrement acidulée. Ce fruit se consomme plus cuit ou sec que frais.

L'ASTUCE DU PÉPINIÉRISTE

Conseil de plantation : À chaque plant il est nécessaire de mélanger de la tourbe (pour les terrains argileux) ou du terreau avec une bonne poignée d'engrais organique (environ 500grammes)

Taille et entretien : Si necessaire, taillez en fin d'hiver. Chaque année, en début de printemps vous pouvez faire un apport en engrais. Un traitement de fin d'hiver peut être fait, puis un traitement de prévention à la bouillie bordelaise après floraison.

CRITÈRES

Image type unknown
image Rustique

Image type unknown
image Taille Moyenne, Acidulé, Ovale, Pourpre

Image type unknown
image Avril, Tardive

Image type unknown
image Septembre, Tardive

Image type unknown
image à Cuire, Confiture, Patisserie, Sec

Conditionnement	*Taille*	*Tarif*
C20 litres	d/t 8/10	**53,30 €**