

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 nécessaire, 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

-  Rustique
-  Pourpre, Taille Moyenne, Acidulé, Ovale
-  Avril, Tardive
-  Septembre, Tardive
-  à Cuire, Confiture, Pâtisserie, Sec

Conditionnement

C20 litres

Taille

d/t 8/10

Tarif

53,30 €

