

PECHER Blanche Plate



PRUNUS Persica Plate



DESCRIPTION






La pêche plate a un goût différent des autres pêches, elle offre une chair blanche et savoureuse, délicieusement parfumée. Ces fruits ont un goût de miel et se dégustent de mi-juillet jusqu'au mois d'août.

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.

CRITÈRES

-  Rustique
-  Juteux, Plat, Sucré, Chair Blanche
-  Printemps
-  Été
-  Fraiche, Conserves

Conditionnement

C20 litres

Taille

d/t 8/10

Tarif

53,30 €



www.pepinieres-follin.com