

PRUNIER Quetsche d'Alsace d/t 8/10 C20 litres



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



www.pepinieres-follin.com