



Concombre libanais Green Finger - Bio

Famille : Cucurbitacées

Nom latin : *Cucumis sativus*

Concombre de type libanais à peau fine et à saveur exceptionnelle. Ce concombre est semblable au type européen, mais plus court, soit de 18 à 22 cm. La variété Green Finger offre une meilleure longévité que la plupart des variétés de ce type et se conserve aussi bien que les variétés américaines, sans nécessiter d'emballage.

Produit très bien en culture en plein champ. Il est un choix approprié pour la culture en serre ouverte où les insectes sont présents pour la pollinisation. Haute résistance à la maladie de la tache angulaire.

Conseils horticoles Culture

Planter en plein soleil en espaçant les plants. Fertiliser avec du compost ou de l'engrais. Ajouter du paillis autour des plants pour conserver la chaleur au sol. Arroser régulièrement.

Récolte

Récolter les concombres à une longueur de 18 à 22 cm.



Bon voisinage

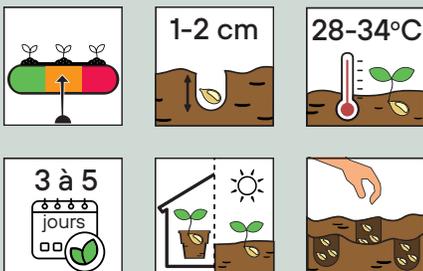
- Aneth
- Brocoli
- Camomille
- Céleri
- Chou rave
- Ciboulette
- Cumin
- Fenouil
- Haricot
- Laitue
- Marjolaine
- Okra
- Origan
- Pois
- Radis



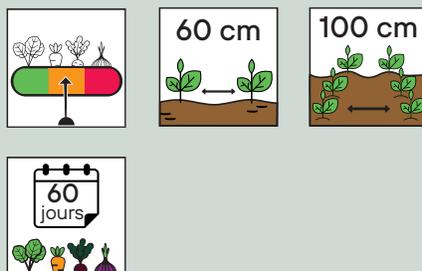
Mauvais voisinage

- Bette à cardé
- Courge
- Courgette
- Melon
- Menthe
- Pomme de terre
- Romarin
- Rue
- Sarriette
- Sauge
- Tomate

Semis



Culture



Permaculture

