

CONSERVOR F1 SÄ-SCHALOTTEN



Langjährig bewährt im deutschen Anbau. Attraktive, braunschalige Sorte. Hochrunde, typisch „französische“ Schalotte. Rosa- bis pinkfarbiges Fruchtfleisch. Ein stabiles Wurzelsystem garantiert eine ausgeglichene Sortierung. Geeignet für Frischmarkt und Schälbetriebe. Für lange Lagerung empfohlen.

Um die vom Markt erwünschten kleinen Sortierungen zu erzielen, wird eine hohe Aussaatstärke von 1,75 bis 2,25 Mio. Korn/ha empfohlen. Die Abreife erfolgt im Vergleich zu Sä-Zwiebeln etwas früher. Das Erntegut erfordert aufgrund der höheren Dichte größere Lüftungskapazitäten. Kulturmaßnahmen und Ansprüche sind weitgehend vergleichbar mit denen von Zwiebeln.



-
Das Produkt ist gehaltvoller (ca. 17 % Trockensubstanz) und ausgesprochen aromatisch und geschmackvoll. Sä-Schalotten haben ihren Platz im Angebot des LEHs, auch unter dem Gesichtspunkt der Regionalität, erobert.