Dane aktualne na dzień: 08-11-2026 20:49

Link do produktu: https://www.agrozam.pl/cebula-dymka-zolta-do-sadzenia-wolska-ii-10-15mm-500g-p-16544.html



Cebula Dymka ZÓŁTA do Sadzenia WOLSKA II (10-15mm) 500g

Cena	**8,40 zł**
Numer katalogowy	**16084164900**
Kod producenta	**2330**
Kod EAN	**2330**
Producent	**agrozam**

Opis produktu

Cebula Dymka WOLSKA II 500g

Kaliber: 10-15mm

Zastosowanie

Cebula Wolska cieszy się uznaniem hodowców i właścicieli ogródków działkowych głównie z tego względu, że bardzo dobrze się przechowuje. Odpowiednio zabezpieczona lub zakopcowana jest w stanie przetrwać przez dłuższy czas nawet niskie temperatury, nie tracąc smaku ani jędrności.

Dodatkowo jest bardzo smaczna i wspaniale komponuje się z sałatkami i innymi potrawami, w których może być spożywana bezpośrednio. Cebula Wolska nie należy do odmian najłatwiejszych w uprawie, wymaga bowiem dobrych warunków glebowych, odpowiedniego nawożenia i dużo uwagi, ale w zamian oddaje mocnym aromatem i smakiem.

TERMIN SADZENIA: III-IV

GŁĘBOKOŚĆ SADZENIA (CM): 5

STANOWISKO: SŁONECZNE/PÓŁCIEŃ

Cebulę zbiera się, **gdy ponad połowa szczypioru na roślinach na grządce jest załamana** Opóźnienie zbioru skraca możliwy okres przechowywania. Najlepiej zbierać cebulę w dni pogodne, słoneczne, aby cebula mogła doschnąć na świeżym powietrzu. Po wykopaniu cebuli warto ją dosuszyć

Wyróżnia się kulistym lub kulisto-romboidalnym kształtem z tendencją do wydłużania się. Ma jędrny, biały miąższ o wyrazistym, dość ostrym smaku, okryty cienką, suchą łuską o słomkowej lub żółtej barwie.

Sadzenie

Żółta odmiana cebuli - Uprawa cebuli z dymki ma wiele zalet. Przede wszystkim cały sezon zbieramy świeży szczypior, a pod koniec roku wyrośnięte cebule. Dymkę, czyli małe cebulki o średnicy 1-2 cm, sadzi się do gruntu w marcu nie jest wrażliwa na kilkudniowe przymrozki. Ziemia powinna być spulchniona, 2/3 cebuli powinno być schowane w ziemi. Dymkę sadzimy co 8 cm, pamiętając, że w ciągu sezonu będą rosnąć i kilkukrotnie zwiększą swoją średnicę. Zbiór cebuli przeprowadzamy wtedy, kiedy szczypior załamie się w połowie cebul w warzywniku.

NAJLEPSZA JAKOŚĆ - PROSTO OD PRODUCENTA

Cebula posiada Paszport Producenta