



RAIFORT

Racine à planter, le Raifort est un condiment très populaire en Europe du Nord et de l'Est. La racine de Raifort se consomme crue ou râpée. D'une saveur forte et piquante, elle est servie en accompagnement de salades, crudités ou viandes et en remplacement de la moutarde dans vos sauces. Riche en vitamine C, ses propriétés sont proches de celle du Wasabi. Planté en mars, le raifort se récolte en hiver au fur et à mesure des besoins.

Rendement : Très élevé

Plantation : Mars

Récolte : Hiver

Goût : Fort et piquant

CONSEILS DE PLANTATION :

Plantée en Mars dans un sol riche en humus, la racine peut être récoltée au cours de l'hiver au fur et à mesure des besoins ou stockée dans un endroit frais et aéré.

Elle se plante horizontalement ou légèrement inclinée. Ses fleurs sont très agréables au printemps et peuvent atteindre jusqu'à 90 cm.

Les amis du raifort :

La pomme de terre est un très bon voisin pour le raifort.