



Solsikken Produktinformation



ST68 Slangehvidløg - (Løg · Stikløg. Forår)



Danner kæmpestore hvidløg med en meget fin og mild hvidløgsmag.

Yngleløg eller 2.års fed sættes oktober-november.
Det første dyrkningsår dannes enkelte mindre fed.
I andet dyrkningsår fås kæmpe hvidløg med 4-6 fed.

Alle dele af løget kan spises også de unge blade og stængler. Fedene har en ekstrem lang lagerholdbarhed - til hen sidst på foråret. Er spiseligt væsentligt længere end det almindelige hvidløg.

Løgene kan dyrkes i klumper, hvor man lader nogle stå - således har man hvidløg til evig tid. Ellers høstes og sættes de bedste fed om efteråret.

Kan også sættes om foråret, men en kuldeperiode giver bedre og større løg. 2. års fed kan leveres fra oktober.

Sort:	Rød estisk kæmpe
Latin:	Allium sativum var. ophi
Kategori:	Løg
Subkategori:	Stikløg. Forår



Priser

1 pk. 40-50 stk. yngleløg	45,00 kr.
1 pk. 10 stk. 2.-års fed	50,00 kr.

Generelt om Stikløg. Forår

Ved bestilling af løg skal du være opmærksom på, at Rødløg først kan leveres efter uge 11 (medio marts), da de kræver varmebehandling for ikke at gå i stok.

Du kan bestillerødløg på en separatorordre, hvis du ikke ønsker at vente til medio marts på at modtage andre varer, som vi har på lager - f.eks. frøsorter, der kræver en tidlig forkultivering (peber, chili, selleri, aubergine og porre) eller tidlige kartofler.

Tag stikløgene ud af den pose, de bliver leveret i, straks efter modtagelsen. Opbevar dem udbredt, tørt og koldt indtil faren for frost er ovre.

Stikløg der udsættes for frost går oftest i stok.

Stikløg kan med fordel udblødes i vand i 1 døgn, før de sættes.

Husk at vande løg i tørre perioder.

For at opnå den længste holdbarhed ved vinteropbevaring bør løgene høstes, når ca. 1/3 af toppene er visnet ned.