



Solsikken Produktinformation



TO80 Tomatillo - (Grøntsagsfrø · Tomater)



Mexikansk tomat.

En delikatesse, der bestemt fortjener opmærksomhed.

Bliver til en lille busk ca 1 m høj. Med grøn-gule frugter på ca 50 gr.

Frugterne har en pikant let citrus/kiwi-agtig smag.

Kan anvendes som tomater i salatskålen, koges eller syltes. Rig på C-vitaminer. Frugterne er modne, når 'frugtposen', som hver tomatillo ligger i, visner af. Til syltning anvendes de udmodne.

Frugterne har en lang udviklingstid (ca. 110 dage).

De modne frugter har meget lang lagerholdbarhed (ca. 6-8 uger)

Produkt information

Sort: Grøn

Latin: Physalis ixocarpa

Kategori: Grøntsagsfrø

Subkategori: Tomater

Frø pr. pakke: 5 stk.

Frø pr. gram: 600-700 stk



Vejledning

Antal frø pr. gram	600-700 stk
Frøforbrug til 100 m ²	0,5 gr
Høstudbytte på 100 m ²	600-800 kg
Såtid: Forkultiveres	Februar-april
Udplantningstid	Maj-juni
Plante- x rækkeafstand	3 planter pr. m ²
Gødningsforbrug af Økogødning 4% N. pr. kg. til 100 m ²	40-50 kg
Lysforhold	Sol-halvskygge
Jordforhold	Næringsrig ikke for tør jord

Priser

1 pk.	30,50 kr.
20 frø	100,00 kr.
100 frø	300,00 kr.

Generelt om Tomater

Tomater må gerne plantes dybt og ynder overbrusning. Væksttemperatur 20-22 grader. Alle skud i bladhjørnerne knibes af under hele væksten.

Hen sidst på sæsonen skæres toppen af, for at give mest mulig kraft til de sidst dannede frugter.

Fjernes haserne på de høstede tomater, opnås en lang lagerholdbarhed. Forsøg har vist, at det kan lykkes, at dyrke tomater i helt ned til 4 graders frost ved at tilføre tangmel (1 kg. til 10 m²). Tangmelet giver planterne en blød og smidig cellemembran, og planterne kan derved bedre klare frosten.