



## Solsikken Produktinformation



### ST63 Etageløg - (Løg - Stikløg. Forår)



En facinerende, nem og vinterhårdfør løgplante, der danner små rosetter af løg i toppen af de hule stængler - ofte i flere etager.

Kaldes også for Ægyptisk løg, topløg og træløg.

En af de tidligste urter, der titter frem om foråret, endda før purløg, og leverer dejlige grønne skud, der kan bruges på æggekagen, i brød eller suppe.

De små, færdigudviklede løg kan anvendes såvel rå, stegte, kogte eller syltede.

Latin: Allium x proliferum

Kategori: Løg

Subkategori: Stikløg. Forår



### Priser

1 pk. 5 stk. 26,00 kr.

1 pk.20 stk. 80,00 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 bestille rødløg på en separatordre, 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.