



Solsikken Produktinformation



ST20 Rødløg - (Løg · Stikløg. Forår)



Sætteløg.

Middeltidligt løg med flot rød farve og god skalfasthed. Rødløg er tættere på det oprindelige løg og er derfor sundere, men knap så holdbart og ofte med flere stokløbere end kepaløg.

Str. 10-22. Gennemsnitsvægt pr. sætteløg er 3-5 gram.

Rødløg leveres normalt fra uge 11 og frem så længe lager haves.

Rødløg kræver varmebehandling for ikke at gå i stok. De kommer ud af varmeskab ca. 1. marts og leveres hos Solsikken ca. 1-2 uger derefter.

Bestiller du andre varer, som du ønsker leveret inden medio marts, bedes du bestille rødløgene på en separat ordre, ellers sender vi din bestilling samlet, så snart rødløgene er i hus.

Produkt information		Gode naboer	Dårlige naboer
Sort:	Red Baron/Kamal str. 10-22	Agurk	Bønner
Latin:	Allium cepa L.	Beder	Ærter
Kategori:	Løg	Fennikel	
Subkategori:	Stikløg. Forår	Gulerod	
		Jordbær	
		Kamille	
		Kål	
		Pastinak	
		Persillerod	
		Rødbeder	
		Salat	
		Tomat	

Vejledning

Høstudbytte på 100 m2	300 kg
Udplantningstid	Frostfrit
Plante- x rækkeafstand	5-10x40 cm
Gødningsforbrug af Økogødning 4% N. pr. kg. til 100 m2	20-30 kg
Antal stikløg pr. kg.	100-150 stk
Antal kg til 100 m2	30-35 kg

Priser

0,2 kg.	30,00 kr.
1 kg.	80,00 kr.
5 kg.	285,00 kr.
25 kg.	950,00 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.