



Pépinière certifiée



haute valeur environnementale

ZINGIBER mioga



Gingembre japonais à la saveur plus subtile dont on consomme les boutons de ses étranges fleurs jaunâtres qui apparaissent à la base du sol. Vivace rhizomateuse, des tiges émergent du sol à la belle saison sur lesquelles se développent de belles feuilles lancéolées d'allure exotique.

80 cm Erigé

Caduc Vert

Mi-ombre

Automne Jaune

-15° °C<

Massifs exotiques, potager, pots

Les caractéristiques du Zingiber mioga

Le Zingiber mioga est un gingembre asiatique vigoureux et rustique qui est couramment utilisé comme herbe culinaire et médicinale au Japon, en Corée et en Chine. Au Japon en particulier, il est apprécié pour son goût délicat. Très ornementale de ce charmant gingembre japonais. Son feuillage luxuriant vert tendre peut atteindre 80 cm de haut. Au milieu et à la fin de l'été, les fleurs ressemblant à des orchidées, de couleur jaune pâle à blanche, sont produites de manière assez bizarre près du sol, comme si des masses de fleurs d'orchidées avaient été dispersées parmi le feuillage. Ce sont les nouvelles pousses et les boutons de fleurs qui sont comestibles. Les rhizomes et les feuilles ne sont pas considérés comme comestibles.

Comment utiliser le Zingiber mioga

Vivace d'allure exotique, le Zingiber mioga pourra être planté en compagnie de Bananiers, Cannas, Fougères pour un esprit jungle. Il trouvera aussi sa place au potager ou en pot sur la terrasse et être rentré l'hiver pour qu'il conserve sa végétation.

Quels conseils pour réussir la culture du Zingiber mioga

Plantez le Zingiber mioga idéalement dans un sol fertile et très bien drainé. Il tolérera des sols plutôt secs et même pauvres, même si un apport de matière organique sera nécessaire au début.



www.pepinieres-la-foret.com info@la-foret.com

BP 32 - 44840 LES SORINIERES - FRANCE **Tél : +33(0)2 40 04 42 03 / Fax : +33 (0)2 40 05 73 74**