

Fortunella margarita - Kumquat



Le Kumquat est cultivé pour ses fleurs parfumées et ses fruits décoratifs et comestibles. Il donne un fruit, orange, ovale, juteux et doux. Les fleurs blanches et parfumées apparaissent de juin à juillet. Quant au feuillage, il est ovale, brillant et vert foncé. Cet agrume peut être utilisé en pot sur une terrasse ou dans une véranda. Vous pouvez le tailler pour maintenir une forme régulière. Rustique jusqu'à -4°C.

caractéristiques du produit :

Saison(s) d'intérêt: toute l'année

Mois de floraison: juillet

Mois de floraison: août

Mois de floraison: septembre

Couleur de floraison: blanc

Type de feuillage: persistant

Mois de récolte: janvier

Mois de récolte: février

Mois de récolte: mars

Autofertile: oui

Utilisation en cuisine: confiture / gelée

Utilisation en cuisine: frais

Utilisation en cuisine: pâtisserie

Port: arrondi

Port: buissonnant

Hauteur: 2 à 3 m

Hauteur à l'âge adulte: 2,50 m

Largeur: 1 à 1,5 m

Largeur à l'âge adulte: 1,50 m

Ripaud Pépinières

Utilisation: isolé

Utilisation: pot/bac

Utilisation: serre non chauffée

Utilisation: veranda (hors gel)

Croissance: modérée

Exposition: soleil

Exposition: mi-ombre

Résistance au froid: de -12,2 à -9,4°C

Type de sol: humide

Plantation: Planter en sol riche, drainant, frais à humide, non ou peu calcaire, dans un emplacement chaud et abrité des vents froids. Il se prête très bien à la culture en potée à destination de la terrasse ou du balcon. En pot, sa hauteur ne dépassera guère 2 m.

Distance de plantation: 1,50 m

Densité: 1/m2

Entretien: Arroser régulièrement en période chaude, car le substrat ne doit jamais être totalement sec. Rentrer les potées dès les premiers signes de froid, dans un endroit lumineux, non chauffé, ou bien mettre en place un voile d'hivernage.

Nom latin: *Fortunella japonica*

Nom commun: Kumquat

Floraison parfumée: oui

Attire les pollinisateurs: oui