Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:59

Link do produktu: https://www.greenflora.pl/mieta-czekoladowa-mentha-x-piperita-chocolate-p-18.html



Mięta czekoladowa-Mentha x piperita Chocolate

Cena	**17,50 zł**
Numer katalogowy	**11035423**
Kod producenta	**MAGC1,5MIETCZEK**
Kod EAN	**5905602620289**

Opis produktu

Mięta czekoladowa - jedna z najbardziej aromatycznych odmian mięty. Posiada charakterystyczny, czekoladowy zapach. Przywołuje na myśl ekskluzywne miętowe czekoladki After Eight. Jest bardzo odświeżająca: zawiera dużo mentolu. Mięta czekoladowa jest niezwykle ozdobną odmianą, ma ciemne liście i białe kwiaty a posadzona do donicy wiszącej będzie miała zwisający pokrój.To jedna z najpopularniejszych mięt, bardzo aromatyczna. Preferuje ziemię zasobną w wapń i wodę. Stanowisko powinno być starannie odchwaszczone. Roślina rośnie dość energicznie sama, aczkolwiek z pewnością nawożenie jej raz na kilka tygodni nie zaszkodzi. Stosowany jest jako dodatek do wielu lekarstw, potraw i napojów. Jako przyprawa do ciast, deserów, mięs, sałatek oraz napojów. W lecznictwie: reguluje pracę systemu trawiennego oraz zaburzenia ze strony wątroby, łagodzi uciążliwe skutki migreny.

Zioła

Zioła to jedna z najbardziej praktycznych grup roślin w ogrodzie i na balkonie. Dają świeży aromat w kuchni, pięknie pachną, a przy tym są dekoracyjne i często przyciągają pszczoły oraz motyle. W tej kategorii znajdziesz zioła do uprawy w gruncie, podwyższonych rabatach, donicach i skrzynkach balkonowych – zarówno gatunki jednoroczne, jak i wieloletnie.

Jak wybrać zioła do swoich warunków?

- **Na słoneczne stanowiska** sprawdzają się rośliny lubiące ciepło i przepuszczalne podłoże.
- **Do półcienia** wybieraj gatunki lepiej znoszące mniej intensywne słońce i stabilną wilgotność.
- **Do donic** polecamy rośliny kompaktowe oraz takie, które dobrze reagują na regularne przycinanie.

Uprawa i pielęgnacja – najważniejsze zasady
Zioła najlepiej rosną w ziemi żyznej, ale lekkiej i dobrze zdrenowanej. Podlewaj umiarkowanie (bez stałego przelania), a w sezonie regularnie uszczykuj wierzchołki – rośliny szybciej się zagęszczą i będą intensywniej pachnieć. Zbiory wykonuj systematycznie, najlepiej rano w suchy dzień, kiedy liście są najbardziej aromatyczne.

Wybierz zioła do kuchni, na balkon, do ogrodu ziołowego lub na rabaty w stylu naturalistycznym – i ciesz się świeżymi liśćmi przez cały sezon.