

EU HOT AND SPICY!

The SpicyBox contains a complete cultivation set for growing your own, including seeds for 2 varieties each of chilli and paprika. These can work wonderfully in combination, giving dishes an aroma of fresh sweetness and fine pungency. Ideal for pizza, soups, sauces and salads!

With the SpicyBox, you enrich your menu and bring aromatic variety into the kitchen. The pots are ideal for sowing. They are 100% peat-free and biodegradable. Allow the substrate to take up water as instructed. Fill the biodegradable pots with substrate and press it down lightly to about 1 cm below the edge to allow for watering. Chilli and paprika are dark germinators, so use the Pikette to make holes about 0.2 cm deep in the substrate, place the seeds singly in the holes and cover lightly with soil. Place the pots in a tray, propagator or greenhouse. Water and keep the substrate moist. Take care not to overwater, which can harm the seedlings. The Pikette can then be used to mark the biodegradable pots. It can be written on with a fine, waterproof marking pen and it also has small hooks for attaching plant labels. Ideally, the biodegradable pots, once filled, should be placed in a bright and warm position in the house, but not in direct sunlight. As soon as the young plants have formed strong shoots, they can be pricked out with the Pikette into larger pots, a balcony box or directly into a bed in the garden, depending on their sensitivity to cold and on the weather. Don't forget to water the young plants again before moving. **TIP:** Romberg propagators provide excellent climatic conditions during the growing phase.

Chili – Jalapeño M

Hot, trendy jalapeño with thick-walled, red, conical fruits. Robust and early-ripening plant that scores with high yield. **TIP:** Cut into strips and use with paprika as a pizza topping! **Sowing** from February to May. **Germination** from 20° C, after 8–10 days.

Chili – Pepperoni De Cayenne Mix

Countless hot fruits in the colours dark red, green, yellow and purple. Extremely healthy, with high vitamin C content, and decorative. **TIP:** Very tasty in soups and salads! **Sowing** from February to May. **Germination** from 20° C, after 8–10 days.

Paprika – Yolo Wonder B

Large, block-shaped, thick-walled and heavy, green and red fruits. Great taste. **TIP:** Ideally suited for salads and soups or, eaten raw, as a snack! **Sowing** from February to May. **Germination** from 20° C, after 8–10 days.

Paprika – Golden California Wonder

Large, thick-walled and heavy, yellow fruits with a full-bodied taste. High-yielding plant. **TIP:** The large interior of this paprika makes it perfect for baking. Just fill with rice or minced meat! **Sowing** from February to May. **Germination** from 20° C, after 8–10 days.



Finest POP UP substrate for propagation 1 Litre

A high-quality substrate consisting entirely of the sustainable raw material coir – 100% peat free. Packed in a practical watertight upright bag. Simple and clean application. The gentle compression guarantees fast swelling and optimum quality. Open the bag at the top. Pour 300 ml water into the bag and wait for app. 2-3 minutes until the substrate has swollen up. Afterwards stir well and +/- 1 litre coir substrate is ready to use.

Growing medium: manufactured from plant material from agriculture **pH value:** 5.0 [CaCl₂], **Salt content:** 1.0 g KCl/l, **Mass:** 0.06 kg **Distributor:** Romberg GmbH & Co. KG, Werner-v.-Siemens-Str. 13, 25479 Ellerau / Germany **Starting materials:** 100% plant materials from agriculture (coconut pulp), NPK fertiliser **Nutrient composition:** Available (soluble) plant nutrients: Nitrogen (N): 100 mg/l CAT, Phosphate (P2O5): 75 mg/l CAT, Potassium oxide (K2O): 500 mg/l CAT Magnesium [Mg]: 70 mg/l CAT

Storage instructions:

Store protected from weathering, close opened packages tightly. The declared nutrient contents are valid at the time of production and can change during storage. After prolonged storage, it may be appropriate to check the nutrient contents before use. After wetting, use quickly (within 4 weeks).

Instructions for use: Ready for use after adding water. Growing medium for sowing and growing on decorative and vegetable seedlings. Before use, add about 300 ml of water and leave to soak. After about 3 weeks, start to add fertiliser. For use only independently of garden soil. Take care with plants sensitive to boron; contains boron, copper and zinc in appropriate amounts for horticulture. **Further information:** By adding and evenly distributing 300 ml of water per package, the resulting volume is about 1 litre.



D Der Käufer ist für die Keimungs- und Wachstumsergebnisse selbst verantwortlich. Diese hängen von variierenden Faktoren wie Wärme, Wasser und Licht ab. Für nicht keimendes Saatgut kann die Romberg GmbH & Co. KG nicht haftbar gemacht werden.

FR L'acheteur est responsable de la germination et de la croissance. Celles-ci dépendent de facteurs variables comme la chaleur, l'eau et la lumière. La Société Romberg GmbH & Co. KG ne peut pas être rendue responsable des semis qui ne germent pas.

EU The buyer is responsible for the germination and growth results. These depend on a variety of factors such as warmth, water and light. Romberg GmbH & Co. KG cannot be held liable for the failure of seeds to germinate.



HOME GARDEN



FRESHBOX



BoQUBE

Romberg GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemens-Str. 13
25479 Ellerau / Deutschland
info@romberg.de

Romberg STYLE
www.romberg.de/produkt-kategorie/style/
A16291498

SPICYBOX

D Anzucht-Set
„Chili & Paprika“

FR Set de culture
« Piment & Poivron »

GB Cultivation set
"Chili & Paprika"

romberg
... mach was draus!

STYLE

D SCHARF UND WÜRZIG!

Die SpicyBox beinhaltet ein komplettes Starter-Set für die Anzucht inklusive je 2 Sorten Saatgut für Chili und Paprika. Diese lassen sich wunderbar miteinander kombinieren und verleihen Gerichten ein Aroma aus frischer Süße und feiner Schärfe. Ideal für Pizza, Suppen, Soßen und Salate!

Mit der SpicyBox bereichern Sie Ihren Speiseplan und bringen aromatische Vielfalt in die Küche. Die Anzuchttöpfe eignen sich ideal für die Aussaat. Sie sind 100% torffrei und biologisch abbaubar. Lassen Sie die Anzuchterde nach Anweisung aufquellen. Füllen Sie die Erde in die Anzuchttöpfe und drücken Sie diese leicht an, so dass ein etwa 1 cm tiefer Rand für das Gießwasser entsteht. Chili und Paprika sind Dunkelkeimer, d.h. mit der Pikette werden ca. 0,2 cm tiefe Löcher in die Erde gedrückt, einzelne Saatkörner hineingelegt und leicht mit Erde bedeckt. Die Töpfe in eine Schale, ein Anzucht- oder Gewächshaus stellen. Anschließend wässern und die Erde gut feucht halten.

Achten Sie darauf, nicht zu überwässern, das schadet den kleinen Pflänzchen. Die Pikette dient nachfolgend zur Markierung des Saatgutes. Sie kann mit einem feinen, wasserfesten Stift beschriftet werden und besitzt zudem kleine Häkchen für die Befestigung von Pflanzenschildern. Die fertig befüllten Anzuchttöpfe stehen idealerweise an einem hellen und warmen, aber nicht voll-sonnigen Standort im Haus. Sobald die Jungpflanzen kräftige Triebe gebildet haben, können sie mit der Pikette vereinzelt und abhängig von ihrer Kälteempfindlichkeit und vom Wetter in größere Töpfe, einen Balkonkasten oder direkt ins Gartenbeet gesetzt werden. Vergessen Sie nicht, die Jungpflanzen vor dem Umzug noch einmal zu gießen. **TIPP:** Hervorragende klimatische Bedingungen in der Anzuchtphase bieten die Gewächshäuser von Romberg.

Chili – Jalapeno M

Scharfer, trendiger Jalapeno mit dickwandigen, konischen und roten Früchten. Standfeste und frühreife Pflanze, die mit ertragreicher Ernte punktet. **TIPP:** In Streifen schneiden und mit Paprika als Pizzabelag verwenden! **Aussaat** von Februar bis Mai. **Keimung** ab 20° C nach ca. 8–10 Tagen.

Chili – Pepperoni De Cayenne Mix

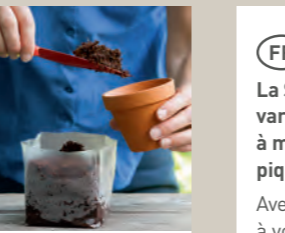
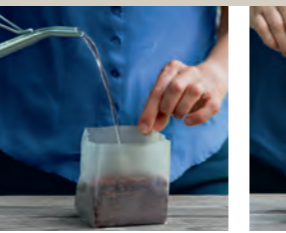
Unzählige scharfe Früchte in den Farben dunkelrot, grün, gelb und violett. Äußerst gesund mit hohem Vitamin C Gehalt und dekorativ. **TIPP:** Sehr schmackhaft in Suppen und Salaten! **Aussaat** von Februar bis Mai. **Keimung** ab 20° C nach ca. 8–10 Tagen.

Paprika – Yolo Wonder B

Große, blockförmige, dickwandige und schwere, grüne und rote Früchte. Sehr wohlschmeckend. **TIPP:** Ideal geeignet für Salate und Soßen oder als Rohkost-Snack! **Aussaat** von Februar bis Mai. **Keimung** ab 20° C nach 8–10 Tagen.

Paprika – Golden California Wonder

Große, dickwandige und schwere, gelbe Früchte, mit vollmundigem Geschmack. Ertragreiche Pflanze. **TIPP:** Der große Innenraum der Paprika macht sie zum perfekten Ofengericht. Einfach mit Reis oder Hackfleisch füllen! **Aussaat** von Februar bis Mai. **Keimung** ab 20° C nach 8–10 Tagen.



Feinste POP UP Anzucht-Erde 1 Liter

Eine hochwertige Erde aus dem nachwachsenden Rohstoff Kokos – 100 % torffrei. Im praktischen, wasserdichten Standbeutel verpackt. Einfach und sicher in der Anwendung. Die schonende Komprimierung garantiert schnelles Aufquellen und optimale Qualität. Öffnen Sie den Beutel an der Oberseite. Giessen Sie 300 ml lauwarmes Wasser in den Beutel und warten Sie 2-3 Minuten, bis das Substrat aufgequollen ist. Hat das Substrat das Wasser komplett aufgenommen, mischen Sie es gut durch und fertig ist ca. 1 Liter lockere Erde.

Kultursubstrat: hergestellt aus pflanzlichen Stoffen aus der Landwirtschaft.
pH-Wert: 5,0 [CaCl2] **Salzgehalt:** 1,0 g KCl/l, Masse: 0,06 kg
Inverkehrbringer: Romberg GmbH & Co. KG, Werner-von-Siemens-Str. 13, 25479 Ellerau **Ausgangsstoffe:** 100% pflanzliche Stoffe aus der Landwirtschaft (Kokosmark), NPK-Dünger **Nebenbestandteile:** Pflanzenverfügbare (lösliche) Nährstoffe: Stickstoff (N) 100 mg/l CAT, Phosphat (P2O5) 75 mg/l CAT, Kaliumoxid (K2O) 500 mg/l CAT, Magnesium (Mg) 70 mg/l CAT

Lagerungshinweise: Witterungsgeschützt lagern, Anbruchpackungen dicht verschließen. Die deklarierten Nährstoffgehalte beziehen sich auf den Zeitpunkt der Produktion und können sich im Laufe der Lagerung verändern. Bei längerer Lagerung die Nährstoffgehalte ggf. vor der Anwendung überprüfen. Nach dem Aufquellen zügig verbrauchen (innerhalb von 4 Wochen).

Anwendungshinweise: Nach Wasserzugabe gebrauchsfertiges Kultursubstrat zur Aussaat und Anzucht von Zier- und Gemüsejungpflanzen. Vor der Verwendung ca. 300ml Wasser zugeben und aufquellen lassen. Nach ca. 3 Wochen mit der Nachdüngung beginnen. Nur in bodenunabhängigen Verfahren anwenden. Vorsicht bei borempfindlichen Kulturen, enthält Bor, Kupfer und Zink in pflanzenbaulich relevanter Menge.

FR FORT ET ÉPICÉ !

La SpicyBox contient un kit de démarrage complet pour la culture avec 2 variétés de semis de piment et paprika. Celles-ci peuvent être combinées à merveille et confèrent aux plats un goût doux et frais, mais aussi fin et piquant. L'idéal pour les pizzas, les soupes, les sauces et les salades !

Avec la SpicyBox, vous étoffez votre plan alimentaire et apportez divers arômes à votre cuisine. Les pots de culture conviennent parfaitement aux semis. Ils sont 100% sans tourbe et biologiquement dégradables. Laissez gonfler le terreau suivant les instructions. Remplissez les pots de terreau et pressez légèrement pour obtenir un bord d'une profondeur d'environ 1 cm pour l'eau d'arrosage. Le piment et le paprika germent dans l'obscurité, autrement dit des trous d'une profondeur d'env. 0,2 cm. sont pressés dans la terre avec un pikette, les semis déposés l'un après l'autre, puis légèrement recouverts de terre. Poser les pots dans un bac ou une serre. Arroser ensuite et maintenir la terre bien humide. Veillez à ne pas trop arroser, cela endommagerait les petits plants. Le pikette sert ensuite à identifier les semences. Vous pouvez écrire dessus avec un feutre fin résistant à l'eau. Le pikette possède en outre des petits crochets permettant d'accrocher des étiquettes avec le nom des plantes. Placez les pots de culture remplis idéalement dans un lieu clair et chaud, mais pas dans un endroit de la maison en plein soleil. Dès que les jeunes plants ont des pousses solides, vous pouvez les mettre indépendamment de leur sensibilité au froid et de la météo dans des pots plus grands, une jardinière ou directement dans la plate-bande à l'aide du pikette un à un. N'oubliez pas d'arroser encore une fois les jeunes plants avant le changement de place. **CONSEIL :** les mini-serres Romberg offrent d'excellentes conditions climatiques dans la phase de culture.

Piment – Jalapeno M

Jalapeno, piment fort, tendance, avec des fruits en chair, coniques et rouges. Plante solide et précoce à fort rendement. **CONSEIL :** couper en lanières et utiliser comme garniture de pizza avec du paprika ! **Semis** de février à mai. **Germination** dès 20° C après env. 8 à 10 jours.

Piment – Mélange de pepperoni de Cayenne

Très nombreux fruits piquants rouge foncé, verts, jaunes et violets. Extrêmement sain avec forte teneur en vitamine C et décoratif. **CONSEIL :** très goûteux dans les soupes et les salades ! **Semis** de février à mai. **Germination** dès 20° C après env. 8 à 10 jours.

Paprika – Yolo Wonder B

Gros fruits en chair en forme de bloc et lourds, verts et rouges. Goût excellent. **CONSEIL :** idéal pour les salades et les sauces ou comme crudité ! **Semis** de février à mai. **Germination** dès 20° C après env. 8 à 10 jours.

Paprika – Golden California Wonder

Gros fruits en chair et lourds, jaunes au goût riche. Plante à fort rendement. **CONSEIL :** l'intérieur du paprika offre beaucoup de place, ce qui le rend idéal pour des plats au four. Le farcir simplement de riz ou de hachis ! **Semis** de février à mai. **Germination** dès 20° C après env. 8 à 10 jours.



Support de culture NFU 44-551 – fibre de coco «lavée», spécial semis, 1 litre

Un substrat de haute qualité à base de coco, une matière première d'origine végétale – 100% sans tourbe. Le substrat est emballé dans un sac étanche et stable. Son utilisation est facile et sûre. La compression, effectuée avec précaution, garantit un gonflement rapide ainsi qu'une qualité idéale. Ouvrir le sachet, ajouter 300 millilitres d'eau (soit de l'ordre d'un verre et demi) directement dans le sac et mélanger afin de faciliter l'hydratation. Quand le substrat aura complètement absorbé toute l'eau, vous obtiendrez +/- 1 litre de substrat à semis prêt à l'emploi. **Stockage :** Le substrat doit être conservé dans un lieu protégé contre les intempéries, le dessèchement et l'humidité. Évitez toute exposition directe aux rayons du soleil, afin d'éviter la production de condensation. Les teneurs en substances nutritives déclarées ont été observées au moment de la commercialisation et peuvent être soumises à des différences naturelles. Une fois le substrat complètement gonflé, veuillez l'utiliser rapidement (en l'espace de 4 semaines). **Indication relative à la quantité :** 1 litre (après ajout d'eau selon la notice conformément à DIN EN 12580). Le volume peut varier en fonction du taux d'humidité.

SUPPORT DE CULTURE NFU 44-551		
Fibre de Coco « lavée » avec engrais CE 20+20+20; 1 gr/ltr CE 20+10+20		
Ingrédients :	Fibre de coco	Calore (Cl) : <200 mg/l (salon méthode 1:5 EN 13040)
Matière sèche :	89% en masse de produit brut	Masse Nette : 0,06 kg
Matière organique :	93 en masse de produit sec	Volume compressé : 0,2 litres
Conductivité (1/5) :	90 mS/m	Volume conventionnel : 1 litre EN 12580
Capacité de rétention pour l'eau :	450 ml/l	Dimensions : 9 cm x 9 cm x 1,3 cm
pH (H2O) :	5,5 - 6,5	