



## Herbes aromatiques en pot P12 cm

7.95



4 Images

**Différentes herbes aromatiques comme le persil, la ciboulette, la coriandre et le basilic - idéales pour de nombreux plats. Déjà plantées en pots.**

Numéro d'article 100671

Caractéristiques du produit

Les herbes culinaires ne sont pas seulement de bons ingrédients pour la cuisine, mais aussi des plantes décoratives pour le jardin, le balcon ou le rebord de fenêtre. Avec des soins appropriés, les herbes aromatiques poussent presque toute l'année dans les pots ou les plates-bandes.

**Persil (plante bisannuelle) :**

Le persil est l'une des herbes culinaires les plus appréciées et peut être utilisé de multiples façons. Il existe deux variantes : Feuilles lisses et frisées. Alors que le persil plat a un arôme plus intense, la variété frisée est souvent utilisée pour la décoration.

**Ciboulette (plante vivace) :**

La ciboulette fait partie de la famille des poireaux et se caractérise par son arôme doux, semblable à celui de l'oignon. Ses feuilles tubulaires et ses fleurs violettes comestibles sont très appréciées en cuisine.

**Coriandre (plante annuelle) :**

La coriandre est une herbe aromatique intense qui est surtout utilisée dans la cuisine asiatique et orientale. Les feuilles ont un arôme citronné prononcé, tandis que les graines ont une note épicée.

**Basilic (plante annuelle) :**

Le basilic est une herbe typiquement méditerranéenne au goût sucré et épicé. Le basilic classique est particulièrement connu, mais des variantes comme le basilic citron ou le basilic thaï sont également très aromatiques.

**Consignes d'entretien :**

Pour que les herbes poussent vigoureusement et sainement, il est important de les récolter régulièrement. Il faut toutefois veiller à ne pas tailler complètement la plante. Il ne faut couper que quelques feuilles ou tiges à la fois, afin que la plante puisse continuer à pousser. Un sol bien perméable et riche en nutriments et un bon emplacement permettent à la plante de rester en bonne santé. La terre doit toujours être légèrement humide, mais pas mouillée, car l'eau stagnante peut endommager les racines. Les plantes aromatiques profitent particulièrement d'un arrosage régulier pendant les mois chauds de l'été, tandis que les périodes plus fraîches nécessitent moins d'eau.

**Conseil :**

Pour préserver l'arôme des herbes aromatiques, l'idéal est de les utiliser fraîches. Il est également possible de les faire sécher ou de les congeler. Le basilic se congèle particulièrement bien dans l'huile d'olive, tandis que le persil et la ciboulette conservent leur arôme même lorsqu'ils sont séchés.

**Spécifications produit**

Questions sur le produit (0)