



3.95



Aneth P10,5 cm

L'aneth est une herbe condimentaire annuelle et peut être également bue en tisane. Plantée à côté de carottes ou panais dans une plate-bande, elle stimule leur goût.

Numéro d'article 07327

Caractéristiques du produit

L'aneth (*Anethum graveolens*) est une plante annuelle aromatique de la famille des ombellifères. Elle produit des feuilles fines au parfum frais, légèrement sucré et épicé. L'aneth est surtout apprécié dans la cuisine d'Europe centrale et de Scandinavie et affine les salades, les plats de poisson, les sauces, les conserves et le fromage blanc aux herbes. En été, la plante développe des ombelles de fleurs jaunes qui peuvent également être utilisées comme condiment.

Consigne d'entretien :

L'aneth préfère un emplacement ensoleillé à mi-ombragé avec un sol meuble et riche en humus. Elle a besoin d'un arrosage régulier, mais il faut éviter l'humidité stagnante. La plante se développe mieux lorsqu'elle est semée directement en pleine terre, car elle est sensible au repiquage. L'aneth se développe particulièrement bien en culture mixte avec les concombres et les carottes, tandis que le fenouil devrait être évité comme voisin.

Conseil :

Le meilleur moment pour récolter l'aneth est juste avant la floraison, lorsque les feuilles ont l'arôme le plus intense. Les feuilles, les tiges et les graines peuvent être utilisées fraîches ou conservées en les séchant ou en les congelant. Les graines sont en outre un ingrédient très apprécié pour le pain, le vinaigre ou les mélanges d'épices.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026