

Rosmarin P10,5 cm

Landi

3.95



Le sous-arbrisseau vivace persistant est une plante aromatique très appréciée. Les feuilles parfumées du romarin peuvent être utilisées fraîches ou séchées.

Numéro d'article 07335

Caractéristiques du produit

Le romarin (*Salvia rosmarinus*) est une plante aromatique vivace à feuilles persistantes qui se distingue par ses feuilles aromatiques en forme d'aiguilles et ses fleurs délicates de couleur bleu-violet. Il atteint une hauteur de 50 à 150 cm et fleurit d'avril à juin. Le romarin est souvent utilisé pour assaisonner la viande, les pommes de terre, le poisson et les légumes. La plante supporte l'air salé et est idéale pour les régions côtières. Il est partiellement résistant à l'hiver, dans les régions plus froides, il doit être cultivé en pot et protégé du gel. De plus, c'est un aimant naturel pour les insectes, qui attire les abeilles et les papillons.

Consigne d'entretien :

Le romarin préfère un emplacement ensoleillé et chaud avec un sol perméable, sablonneux à caillouteux. La plante est tolérante à la sécheresse et n'a besoin que de peu d'eau - le sol doit bien sécher entre les arrosages. Une fertilisation occasionnelle avec de l'engrais organique favorise la croissance. Pour que la plante reste compacte et esthétique, il est conseillé de la tailler au printemps ou après la floraison.

Conseil :

Les feuilles aromatiques peuvent être récoltées toute l'année. Les jeunes pousses ont l'arôme le plus intense. Le romarin convient également comme plante ornementale pour les spirales d'herbes aromatiques, les rocailles et les pots. Les branches récoltées se conservent bien en les séchant ou en les congelant.

Vous trouverez d'autres informations utiles sur les herbes aromatiques sur la page thématique LANDI: « [Cultiver des herbes aromatique](#) ».

1 Image

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

© Landi 2026