



BIO Persil P13 cm



1 Image

Le persil, plante condimentaire vivace polyvalente, apprécie les sols riches en humus et nutriments. Qualité BIO.

Numéro d'article 46884

Caractéristiques du produit

Le persil (*Petroselinum crispum*), aussi appelé «Peterli» en Suisse alémanique, fait partie des herbes culinaires populaires et ne devrait manquer dans aucun jardin. Il s'agit d'une herbe culinaire bisannuelle ou de courte durée, qui pousse de manière érigée et dense et atteint une hauteur d'environ 25 à 60 cm. Ses feuilles vertes et pennées sont un ingrédient précieux pour de nombreux plats.

Consigne d'entretien :

Le persil préfère les endroits ensoleillés à mi-ombragés et pousse de préférence dans des sols profonds, bien drainés et humifères. Pour une croissance saine, le sol doit être régulièrement alimenté en substances nutritives. Le persil doit toujours être coupé de l'extérieur vers l'intérieur afin que les pousses puissent continuer à pousser. Il est important de récolter le persil avant la floraison, car le goût devient souvent plus amer après la floraison et la plante perd sa fraîcheur.

Conseil :

Le persil se conserve bien en le congelant. Pour cela, il faut laver le persil et enlever l'excès d'humidité en tapotant. Il peut ensuite être haché menu et emballé en petites portions, par exemple dans des sacs en plastique ou des petits pots en plastique, et placé au congélateur. Ainsi, l'arôme est conservé même hors saison.

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

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)