



Basilic grand P14 cm

3.95



1 Image

Herbe culinaire appréciée, cultivée comme annuelle et facile à entretenir. Elle se marie parfaitement avec les salades.

Numéro d'article 07398

Caractéristiques du produit

Le basilic (*Ocimum basilicum*) est une plante annuelle aromatique aux feuilles vertes et au parfum intense, doux et épicé. Il est souvent utilisé dans la cuisine méditerranéenne pour le pesto, les salades, les pâtes et les sauces.

Consigne d'entretien :

Le basilic préfère un emplacement ensoleillé, chaud et protégé du vent, avec un sol perméable et riche en substances nutritives. La plante a besoin d'un arrosage régulier, mais ne doit pas être trop mouillée, car l'eau stagnante peut endommager les racines. Il est préférable d'arroser le basilic le matin ou en début de soirée, directement au niveau des racines. Le basilic se prête bien à la culture en pot ou en plate-bande. En cas de culture en pot, il faut veiller à un bon drainage. Dans le jardin, une culture mixte avec des tomates, des poivrons ou des salades peut être avantageuse, car le basilic éloigne les parasites et peut améliorer l'arôme des plantes voisines.

Conseil :

Le meilleur moment pour récolter le basilic est le matin, avant que le soleil ne soit trop fort. Les feuilles ont alors l'arôme le plus intense. Pour que la plante reste longtemps productive, il convient de récolter régulièrement les pointes des pousses et d'enlever les fleurs. Si les fleurs ne sont pas enlevées, la plante consacre son énergie à la formation de graines et l'arôme des feuilles diminue. Le basilic peut être utilisé frais ou conservé en le séchant ou en le congelant.

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)