



Herbes de cuisine lot de 6 P9 cm

11.95

Lot de 6



Le romarin, la sauge, le thym, l'origan sont des herbes aromatiques, idéales pour les plats méditerranéens. Le contenu d'un set de 6 pièces peut varier en fonction de la disponibilité.

Numéro d'article 04627

Caractéristiques du produit

Les herbes culinaires telles que le romarin, la sauge, le thym et l'origan sont des plantes aromatiques vivaces qui se distinguent par leurs parfums intenses et leurs multiples utilisations en cuisine. Elles conviennent parfaitement à la préparation de plats méditerranéens, de soupes, de sauces et de thés.

Consigne d'entretien :

Le romarin, la sauge, le thym et l'origan préfèrent un emplacement ensoleillé avec un sol perméable et bien aéré. Ils résistent à la sécheresse et ne nécessitent que des arrosages modérés. Il faut absolument éviter l'eau stagnante. Une taille régulière favorise une croissance buissonnante et assure un feuillage aromatique.

Conseil :

Le meilleur moment pour récolter ces herbes est avant la floraison, lorsque les feuilles ont l'arôme le plus intense. Elles peuvent être utilisées fraîches ou conservées par séchage pour une utilisation ultérieure.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

3 Images

© Landi 2026