



Plateaux semis UFA

Ce mélange de graines contient de la ciboulette, du persil et du basilic. Ces trois herbes aromatiques ont des feuilles aromatiques utilisées en cuisine.

Numéro d'article 03997

Caractéristiques du produit

Ce mélange de graines contient de la ciboulette, du persil et du basilic. La ciboulette forme des feuilles tendres et en forme de tube, le persil des feuilles vigoureuses et aromatiques et le basilic des feuilles vertes et parfumées. Ces trois herbes aromatiques sont idéales pour les plates-bandes, les jardinières sur les balcons et les spirales d'herbes aromatiques, elles constituent des ingrédients frais pour la cuisine.

Conseils d'entretien :

les herbes aromatiques préfèrent un emplacement ensoleillé à mi-ombragé. Elles poussent mieux dans un sol meuble, riche en humus et bien drainé. Il est important de les arroser régulièrement, surtout le basilic, car l'eau stagnante peut abîmer les racines. Le persil est bisannuel, la ciboulette est vivace et le basilic est annuel. Les plantes sont faciles à entretenir et elles fournissent des feuilles fraîches pendant plusieurs mois.

Conseil :

les feuilles doivent être récoltées régulièrement afin de favoriser la croissance. En ce qui concerne le basilic, les fleurs fanées doivent être retirées afin que la plante puisse former des feuilles vigoureuses. Une couche de paillis composée de compost aide à maintenir l'humidité du sol et à réduire les mauvaises herbes. La ciboulette peut être taillée plusieurs fois par an afin de favoriser la croissance de jeunes pousses fraîches.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2025