



Herbes Basilic UFA



Il atteint une hauteur maximale d'environ 30-45 cm.

Numéro d'article 04145

Caractéristiques du produit

Le basilic à grandes feuilles (*Ocimum basilicum*) est une plante annuelle aromatique aux grandes feuilles vertes intensément parfumées. Il compte parmi les herbes les plus importantes de la cuisine méditerranéenne et est volontiers utilisée pour le pesto, les salades, les pâtes, les sauces et les soupes.

Consigne d'entretien :

Le basilic préfère un emplacement ensoleillé, chaud et protégé du vent, avec un sol perméable et riche en substances nutritives. Il doit être arrosé régulièrement, mais ne doit pas être trop mouillé afin d'éviter l'accumulation d'eau. Il est préférable d'arroser le basilic le matin ou en début de soirée, directement à la racine. La plante pousse aussi bien en plate-bande qu'en pot.

Pour la culture en pot, un bon drainage est important pour que l'eau en excès puisse s'écouler.

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 extrémités des pousses et d'enlever les fleurs. Si l'on ne retire pas les fleurs, 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)

2 Images

© Landi 2026