



Herbes Bourrache UFA



Convient comme condiment et comme thé.

Numéro d'article 04147

Caractéristiques du produit

La bourrache est une herbe aromatique culinaire avec des feuilles veloutées et vertes qui confère un goût frais, légèrement similaire à celui du concombre. Elle convient parfaitement pour les salades, les sauces, les boissons estivales, les plats à base de légumes ou comme herbe décorative sur les plats froids. Ses feuilles tendres développent mieux leur arôme lorsqu'elles sont fraîchement récoltées.

Conseils d'entretien

la bourrache se développe mieux dans un emplacement ensoleillé à mi-ombragé. Le sol doit être meuble, riche en humus et bien drainé pour favoriser une croissance vigoureuse. Une humidité régulière est importante, il faut absolument éviter l'eau stagnante.

Conseil

un semis échelonné permet une récolte continue pendant plusieurs semaines. Les feuilles peuvent être récoltées plusieurs fois, ce qui stimule la croissance de nouvelles pousses. Les jeunes plants doivent être protégés par un non-tissé en cas de gel léger. Pour un arôme intense, il est recommandé de récolter le matin ou le soir.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2025