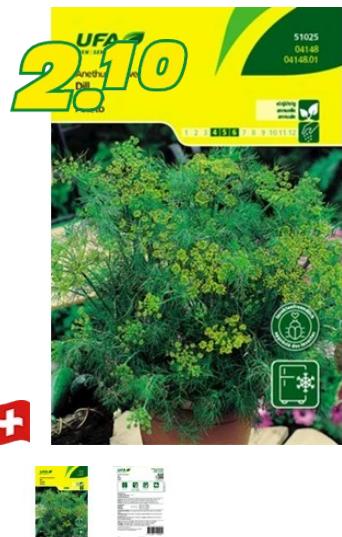


Herbes Aneth UFA

Landi



Avec ses feuilles délicates et pennées, il apporte une saveur fraîche et épicee aux salades, soupes, sauces et plats à base de légumes.

Numéro d'article 04148

Caractéristiques du produit

L'aneth est une herbe aromatique culinaire qui, avec ses feuilles fines et pennées, apporte une saveur fraîche et épicee incomparable à de nombreux plats. Il est particulièrement apprécié dans les salades, les soupes, les sauces, les plats à base de poisson et de légumes, ainsi que dans les cornichons et les mélanges de légumes au vinaigre. Ses feuilles délicates développent mieux leur arôme lorsqu'elles sont fraîchement récoltées.

Conseils d'entretien

l'aneth se développe mieux dans un emplacement ensoleillé à mi-ombragé. Le sol doit être meuble, riche en humus et bien drainé afin de favoriser une croissance vigoureuse. Une humidité régulière est essentielle, alors qu'il faut éviter l'eau stagnante à tout prix, car cela peut abîmer les racines.

Conseil

un semis échelonné permet une récolte continue pendant plusieurs semaines. Les feuilles peuvent être récoltées plusieurs fois au cours de la saison, ce qui favorise la croissance de nouvelles pousses. Les jeunes plants doivent être protégés par un non-tissé lors de gelées légères afin de garantir le rendement. Pour obtenir un arôme intense, il est recommandé de récolter le matin ou le soir, lorsque les feuilles sont particulièrement fraîches.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026