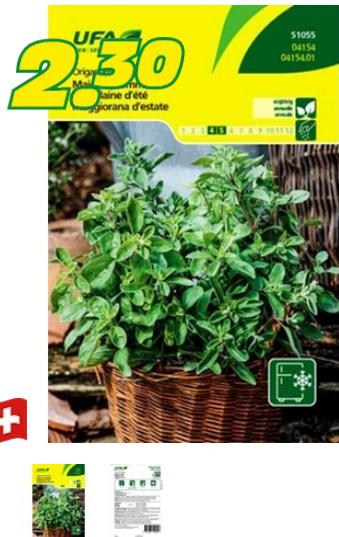


Herbes Marjolaine d'été UFA

Landi



Des herbes aromatiques parfaites pour toutes les cuisines.

Numéro d'article 04154

Caractéristiques du produit

La marjolaine (*Origanum majorana*) est une plante aromatique annuelle ou vivace dans les régions tempérées, connue pour ses feuilles tendres et légèrement velues et son parfum intense et épiced. La plante atteint une hauteur de 20 à 50 cm et fleurit durant les mois d'été, de juin à septembre, avec de petites fleurs blanches à rose pâle. La marjolaine est souvent utilisée comme condiment dans les soupes, les ragoûts, les plats de viande et les sauces.

Consigne d'entretien :

La marjolaine préfère un emplacement ensoleillé et chaud avec un sol perméable, sablonneux et riche en substances nutritives. La plante est assez tolérante à la sécheresse et doit être arrosée avec parcimonie - il faut absolument éviter l'eau stagnante. Pendant la phase de croissance, il est possible d'ajouter de temps en temps un engrais organique, comme du compost ou de la raclure de corne, afin de renforcer la plante. L'élimination régulière des pousses fanées favorise la formation de nouvelles feuilles et préserve l'arôme. Dans les régions au climat doux, la marjolaine peut passer l'hiver à condition d'être protégée du gel. Dans les régions plus froides, il est généralement cultivé comme une plante annuelle.

Conseil :

La marjolaine doit être récoltée juste avant la floraison, car c'est à ce moment-là que les feuilles ont l'arôme le plus intense. Les tiges sont coupées à environ 5 cm du sol pour que la plante reste compacte et vigoureuse. Les branches récoltées peuvent être conservées en les séchant ou en les congelant, ce qui permet d'utiliser l'épice hors saison.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026