



Herbes Sauge UFA



Convient comme condiment et comme remède.

Numéro d'article 04158

Caractéristiques du produit

La sauge (*Salvia officinalis*) est une plante aromatique vivace originaire de la région méditerranéenne et fait partie des classiques parmi les herbes culinaires et médicinales. Avec ses feuilles veloutées vert argenté et ses fleurs violettes à bleues, la sauge n'est pas seulement décorative, c'est aussi une plante précieuse pour les abeilles et les papillons. Elle pousse de manière buissonnante, légèrement ligneuse, et peut atteindre une hauteur de 80 cm. En cuisine, la sauge est volontiers utilisée pour assaisonner les plats de viande, les pâtes ou le thé, elle est particulièrement connue dans la cuisine italienne. UFA 51065

Consigne d'entretien :

La sauge préfère un emplacement ensoleillé et chaud et un sol perméable et calcaire qui n'est pas trop riche en nutriments. Il faut absolument éviter l'eau stagnante, car elle favorise la pourriture des racines. La plante est facile à entretenir, supporte la chaleur et la sécheresse et se développe au mieux avec une fertilisation modérée. Une taille au printemps favorise une croissance buissonnante et prolonge la durée de vie du semi-arbrisseau.

Conseil :

Les jeunes feuilles et les extrémités des pousses possèdent l'arôme le plus intense et peuvent être utilisées fraîches, séchées ou conservées dans l'huile. La sauge est également un moyen naturel de repousser les insectes sur le balcon ou dans le jardin d'herbes aromatiques.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026