



Herbes Basilic BIO-B UFA



Peut être utilisé comme condiment.

Numéro d'article 04222

Caractéristiques du produit

Le basilic (*Ocimum basilicum*) est une plante annuelle aromatique aux feuilles vertes et au parfum intense. Il est souvent utilisé en cuisine pour le pesto, les salades, les pâtes et les sauces. UFA 51800

Consigne d'entretien :

Le basilic préfère un emplacement ensoleillé, chaud et protégé du vent, avec un sol perméable et riche en substances nutritives. La plante a besoin d'un arrosage régulier. Il est préférable d'arroser le basilic le matin ou en début de soirée, directement au niveau des racines. Le basilic se prête bien à la culture en pot ou en plate-bande. En cas de culture en pot, il faut veiller à un bon drainage. Dans le jardin, une culture mixte avec des tomates, des poivrons ou des salades peut être avantageuse, car le basilic éloigne les parasites et peut améliorer l'arôme des plantes voisines.

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.

Le basilic aide également à éloigner les mouches. Pour en savoir plus, consultez la page thématique : « [Chasser les mouches : pour profiter d'un été sans insectes](#) ».

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026