

Sarriette annuelle BIO-B UFA

Landi



Les branches peuvent être utilisées de manière optimale avec des haricots, des concombres, des champignons ou dans des soupes.

Numéro d'article 04518

Caractéristiques du produit

La sarriette (*Satureja hortensis*) est une plante aromatique annuelle qui se distingue par son parfum épice, légèrement poivré, et ses petites fleurs blanches à violet pâle. Elle atteint une hauteur de 20 à 40 cm et fleurit de juillet à septembre. La sarriette est surtout utilisée pour assaisonner les légumineuses, les ragoûts, les plats de viande et les salades.

Consigne d'entretien :

La sarriette préfère un emplacement ensoleillé avec un sol meuble, riche en nutriments et perméable. L'humidité stagnante doit être évitée. Un arrosage régulier est important, mais la terre doit sécher légèrement entre les arrosages. Pendant la phase de croissance, on peut ajouter peu d'engrais organique, comme du compost. Pour que la plante reste touffue, il est recommandé de la tailler de temps en temps.

Conseil :

La récolte se fait idéalement juste avant ou pendant la floraison, car c'est à ce moment que l'arôme est le plus intense. Les pousses peuvent être coupées à quelques centimètres du sol. La sarriette récoltée peut être conservée en la séchant ou en la congélanter, ce qui permet de préserver son goût pendant une longue période.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026