

Herbes Basilic Gourmet UFA

Landi



Un goût fort et un plaisir pour les yeux dans une assiette gastronomique.

Numéro d'article 04702

Caractéristiques du produit

Le basilic Gourmet à grandes feuilles (*Ocimum basilicum*) est une plante annuelle aromatique aux feuilles vertes et rouges et au parfum intense. Il convient parfaitement au pesto, aux salades, aux pâtes et aux sauces et est un classique de la cuisine méditerranéenne.

Consigne d'entretien :

Le basilic préfère un emplacement ensoleillé, chaud et protégé du vent, avec un sol perméable et riche en substances nutritives. Il a besoin d'un arrosage régulier, mais ne doit pas être trop mouillé pour éviter l'accumulation d'eau. L'idéal est d'arroser le matin ou en début de soirée, directement au niveau des racines. Le basilic pousse aussi bien en plate-bande qu'en pot. Pour la culture en pot, il faut veiller à un bon drainage. Une culture mixte avec des tomates, des poivrons ou des salades est très avantageuse, car le basilic éloigne les parasites et améliore 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 congélanter.

Vous trouverez d'autres informations utiles sur les herbes aromatiques sur la page thématique LANDI: « [Cultiver des herbes aromatique](#) ».

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026