



Basil cannelle P14 cm



Est délicieux avec de la viande ou des pâtes ainsi qu'avec des légumes.

Numéro d'article 48839

Caractéristiques du produit

Le basilic cannelle (*Ocimum basilicum*) est une herbe aromatique annuelle qui s'utilise en cuisine de différentes manières et atteint une hauteur à maturité d'env. 40-60 cm. Il se plaît à des emplacements ensoleillés et sur des sols bien drainés. Le basilic cannelle est favorable aux insectes et ne doit pas être taillé.

Conseil d'entretien :

Il flétrit rapidement à des températures inférieures à 12 °C.

Conseil :

Ne pas cueillir uniquement les feuilles, mais aussi toujours la tige. De cette manière, de nouvelles feuilles se forment à l'endroit de coupe. Outre l'odeur de cannelle, le basilic cannelle répand une odeur d'orange et de clou de girofle. Des propriétés antibactériennes, apaisantes, diurétiques et antispasmodiques lui sont attribuées.

Grâce à son odeur intense, le basilic éloigne les fourmis, les mouches, les moustiques, les piérides du chou et les guêpes. En plantant du basilic, vous réduisez les risques d'attaque d'oïdium dans le potager. De nombreux insectes apprécient les fleurs de basilic.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2024