



## Thym P18 cm

**8.95**



**Plante aromatique vivace qui accompagne parfaitement les viandes grillées, les poissons, les ragoûts et les pommes de terre.**

Numéro d'article 82540

### Caractéristiques du produit

Le thym est une plante aromatique vivace originaire du bassin méditerranéen, connue pour son parfum et son goût intenses et épicés. Avec ses petites feuilles gris-vert et ses délicates fleurs roses à lilas, c'est non seulement une plante culinaire très appréciée, mais aussi une précieuse plante mellifère. Le thym pousse en buisson et atteint une hauteur d'environ 20 à 40 cm. Il est souvent utilisé pour assaisonner les plats de viande, les soupes, les ragoûts, les légumes ou le beurre aux herbes.

### Consigne d'entretien :

Le thym préfère un emplacement en plein soleil et un sol perméable et calcaire avec des nutriments plutôt maigres. La plante ne supporte pas l'eau stagnante, l'idéal est un sol sablonneux et sec. Elle est facile à entretenir et résiste à la chaleur et à la sécheresse. Il faut éviter d'utiliser trop d'engrais, car cela peut nuire à l'arôme des feuilles. Une taille occasionnelle après la floraison permet au thym de rester compact et favorise les nouvelles pousses.

### Conseil :

Les feuilles et les extrémités des pousses de thym doivent être récoltées juste avant la floraison, car c'est à ce moment-là qu'elles possèdent l'arôme le plus intense. Le thym peut parfaitement être séché sans perdre beaucoup de sa saveur ou être conservé dans l'huile. Une récolte régulière stimule en outre la croissance buissonnante de la plante.

### Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026