

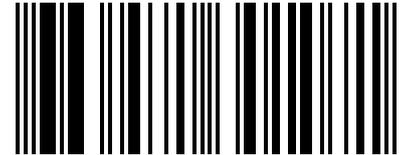


Bioponis - Basilic Thaï - 5 pcs

BIO30107G

5 blocs de germination créer par nos soins. Graines issues de culture biologique. 'Prêt à planter'.

Familles	BPG01
Poids (kg)	0
Longueur (cm)	14
Largeur (cm)	24
Hauteur (cm)	6



3666971301071

On reconnaît rapidement le basilic thaï par ses feuilles élancée et pointue. On le consomme le plus souvent dans les plats asiatiques mais avec son goût légèrement anisé, il ira parfaitement avec du poisson.

A rajouter en fin de cuisson pour conserver toutes ses propriétés gustatives, il est préférable de le déchirer et non de le ciseler pour profiter au maximum de ses arômes.

Le basilic thaï peut être utiliser en infusion pour favoriser la digestion ou lutter contre les stress.

Il pousse assez vite, il est conseillé de le tailler régulièrement. La floraison rend les feuilles amères et arrête la croissance. Nous vous conseillons de tailler très régulièrement votre plant de basilic, avant qu'il fasse des fleurs.

Après la taille de votre potager, vous pouvez congeler ce que vous n'avez pas utilisé soit en mettant les feuilles dans un sac de congélation sans air placé au congélateur, soit en ciselant les feuilles dans des bacs à glaçons, complétés avec de l'eau ou de l'huile et placés au congélateur. Vous pouvez également conserver vos feuilles de basilic directement dans un flacon d'huile pour l'aromatiser. Sécher, il perdra beaucoup de saveurs.

Avant toute consommation de plantes aromatiques ou médicinales, Il est recommandé aux personnes sous traitement, aux enfants ainsi qu'aux femmes enceintes ou allaitantes de prendre un avis médical.

Conserver dans un endroit frais et sec. A utiliser dans les 12 mois après l'achat.

Les délais de germination, de récolte sont donnés uniquement à titre indicatif et peuvent varier, entre autres, en fonction des paramètres de température et d'humidité, de l'arrosage et de l'utilisation de la solution nutritive.