Bioponis - Basilic Simple Grand Vert - 5 pcs

BIO30162G

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

3666971301620

150 Rue Amelia Earhart - Parc Marcel Dassault. 34430 SAINT JEAN DE VEDAS
Email : info@groupe-antinea.fr - 04 67 83 99 14

Comme la majorité des basilics, on l’utilise le plus souvent dans des sauces comme le pesto et dans les plats méditerranéens. Il s’accorde aussi bien avec de la viande qu’en salade. A rajouter en fin de cuisson pour conserver un maximum de gout, il est préférable de le déchirer et non le ciseler pour profiter au mieux de son arome.

En tisane, il a un effet anti-inflammatoire et apaisant et il aidera aussi au niveau de la digestion.

Il est conseillé de tailler régulièrement le Basilic avant qu’il fasse des fleurs. Cela rend les feuilles amères et stoppe la croissance. 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.