



## Basilic Thai P14 cm

3.95



**Est délicieux dans des plats thaïlandais. Apprécie les endroits en plein soleil.**

Numéro d'article 48204

Caractéristiques du produit

Le basilic thaï (*Ocimum basilicum*) atteint une hauteur à maturité d'env. 30 - 40 cm (sans pot). D'une saveur unique, il est souvent utilisé dans la cuisine thaïlandaise. Bien que le basilic est une herbe aromatique pluriannuelle, il n'a pas une grande longévité. C'est pourquoi est souvent conservé qu'une année. Il se plaît à des emplacements ensoleillés et de préférence sur des sols bien drainés. Il est en outre favorable aux insectes.

Conseil d'entretien :

Si le basilic est trop ou pas assez arrosé, il pourri ou sèche rapidement.

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. Le goût du basilic thaï est plus intense que celui du basilic européen. Le basilic thaï stimule l'appétit et aide lors d'indigestions.

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