



AROMATIQUE

Annuelle

Basilic Thaï Siam Queen

Ocimum basilicum

Le basilic Thaï Siam Queen est très utilisé en cuisine asiatique. Ses feuilles vert foncé brillantes dégagent une odeur très parfumée mêlant cannelle et anis. Son goût est épicé.

Conseils de culture:

Après les gelées, plantez dans un sol drainé et amendé. Espacez de 40cm et gardez la terre humide en paillant.



✓ Culture en pot



Arrosage
Moyen



Sol idéal
Drainé



Exposition
Plein soleil



Récolte
Juin
à novembre

Aromatique
exceptionnelle



Mellifère



Graines BIO non F1
produites en Vendée !

2€ l'unité