



AROMATIQUE

Annuelle



2€ l'unité

# 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 !