ROMARIN Officinal

ROSMARINUS Officinalis

DESCRIPTION

Feuillage aromatique très prisé en cuisine dans les bouquets garnis, avec les viandes, grillades etc... De mars à mai, il porte de nombreuses petites fleurs bleu clair violacé.

CRITÈRES

- Herbe De Provence, Poisson, Bouquet Garni
- Préconisé en Dessous De 1500m D'altitude
- Bleu
- Entre 0.80m et 1m
- Plein Soleil
- Persistant
- Moins De 1m
- Arome Délicat, Douce, Odorante, Parfumé
- Entre 0.50m et 1m
- Printemps
- Boule
- Printemps
- Bac, Massif, Rocaille

Conditionnement	Taille	Tarif
C3 litres	Touffe	**12,40 €**

C7 litres	Touffe	**33,90 €**

www.pepinieres-follin.com