

# BOURRACHE Officinale



*BORRAGO Officinalis*



## DESCRIPTION

A la fois plante médicinale et légume, la feuille de bourrache au goût de concombre, se consomme crue en salade, cuite comme légume vert avec du poisson, dans une omelette, ou en beignets. C'est une plante mellifère.

## L'ASTUCE DU PÉPINIÉRISTE

Conseils de plantation:

Pour garantir une bonne santé de vos plantes jusqu'aux gelées, nous vous conseillons de faire un apport de terreau et d'engrais à la plantation.

Conseil d'entretien:

Taillez juste après la floraison.

## CRITÈRES

Image type unknown

image Poisson

Image type unknown

image Bleu

Image type unknown

image 2 Au M<sup>2</sup>

Image type unknown

image Plein Soleil

Image type unknown

image Caduc

Image type unknown

image Moins De 1m

Image type unknown

image Douce, Digeste

Image type unknown

image Moins De 50cm

Image type unknown

image Printemps, Été

Image type unknown

image Buissonnant

Image type unknown

image Automne, Printemps, Été

Image type unknown

image Poisson, Salade, Tisane

### Conditionnement

### Taille

### Tarif

Pot 11cm	Néant	2,70 €
C3 litres	Néant	7,40 €



[www.pepinieres-follin.com](http://www.pepinieres-follin.com)