

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

-  Poisson
-  Bleu
-  2 Au M²
-  Plein Soleil
-  Caduc
-  Moins De 1m
-  Douce, Digeste
-  Moins De 50cm
-  Printemps, Eté
-  Buissonnant
-  Printemps, Eté, Automne
-  Poisson, Salade, Tisane

Conditionnement

Taille

Tarif

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



www.pepinieres-follin.com