

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.

L'ASTUCE DU PÉPINIÉRISTE

Conseil de plantation : À chaque plant il est nécessaire de mélanger du terreau avec une bonne poignée d'engrais organique (environ 500grammes)

Taille et entretien : Après la floraison, taillez-le légèrement, sans atteindre le bois sec, pour le maintenir aux dimensions souhaitées, si nécessaire. Chaque année, en début de printemps vous pouvez faire un apport en engrais.

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
-  Rocaille, Bac, Massif

Conditionnement

C3 litres

Taille

Touffe

Tarif

12,40 €

C7 litres

Touffe

33,90 €



www.pepinieres-follin.com