

DESCRIPTION

Connu depuis très longtemps et largement répandu dans le midi, le thym est indissociable des traditions et de la cuisine de l'Europe méridionale. Il est indispensable pour aromatiser courts bouillons, sauces et marinades et parfumer grillades et salades.

Conseil Vilmorin :

Le thym aime la proximité de toutes les potagères car il accentue leur saveur. Inutile d'enrichir le sol en humus, il doit être léger et drainé car le thym ne supporte pas l'humidité hivernale.

Semer en pots ou jardinières, ou en pleine terre, à exposition ensoleillée et récolter l'extrémité des tiges environ 3 mois après le semis et durant toute l'année en fonction des besoins.

Déguster les feuilles en marinades, sauces ou dans un court-bouillon, ou pour parfumer grillades et salades.

Bénéfice :

- Plante vivace très aromatique.

CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 5880142
- Série : 2
- Famille : Aromatique
- Gencod : 3182670264597
- PCB : 5



- Poids brut : 4.5 gr
- Poids net : 0.5 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France



Nos secrets pour réussir votre récolte :

1. D'abord une question de moment

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
SEMIS			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
RÉCOLTE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

🌡️ Température mini du sol 16°C
🌱 Levée en 20 jours

2. Ensuite choisir sa technique

- Semer en pots ou jardinières, en situation ensoleillée. Tasser le sol.
- Semer en pleine terre, en lignes distantes de 30 cm. Tasser le sol.

3. Et surtout les bons gestes !

- 1 À l'automne, repiquer les plantes les plus vigoureuses en pots pour les mettre à l'abri durant l'hiver.
- 2 Récolter toute l'année, au fur et à mesure des besoins.

- **Semis** : Mars à Juillet
- **Récolte** : Toute l'année
- **Levée** : 20 jours
- **Température minimum du sol** : 16°C
- **Rendement** : 1 m²

