

Anethum graveolens

DESCRIPTION

Les feuilles de l'aneth ont un goût frais et épicé, rappelant à la fois le fenouil et la menthe. Ses graines, proches du cumin, servent d'aromate pour les cornichons, le vinaigre et les conserves.

Conseil Vilmorin :

La proximité du chou est bénéfique aux deux espèces. Les fleurs jaunes de l'aneth, en forme d'ombelle, attirent les insectes pollinisateurs.

Semer en pots ou jardinières, ou en pleine terre, à exposition ensoleillée et récolter 2-3 mois après le semis. Déguster les feuilles, en sauce ou nature ; les graines comme aromate.

Bénéfice :

- Goût frais et épicé.



Nos secrets pour réussir votre récolte :

1. D'abord une question de moment

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

Température mini du sol 15°C
Levée en 10 jours

2. Ensuite choisir sa technique

- Semer en pots ou jardinières. Tasser légèrement puis arroser.
- Semer en pleine terre, en lignes distantes de 25 cm, 1 graine tous les 5 cm. Tasser légèrement puis arroser.

3. Et surtout les bons gestes !

- 1 Au stade 3-4 feuilles, arracher les plus petits plants pour n'en conserver qu'un à deux par pot, ou un tous les 15 cm au jardin.
- 2 Récolter au fur et à mesure des besoins.

CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 5870734
- Série : 2
- Famille : Aromatique
- Gencod : 3182670203589
- PCB : 5
- Poids brut : 6.5 gr
- Poids net : 2.5 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France

- Semis : Avril à Mai
- Récolte : Juin à Août
- Levée : 10 jours
- Température minimum du sol : 15°C
- Rendement : 2 m²

