



## BASILIC THAÏ

Ocimum basilicum



## DESCRIPTION

Cette variété de basilic, aux feuilles vert olive légèrement violacées, et aux belles fleurs pourpres, apportera une touche épicée et anisée à vos plats. Elle peut atteindre 30 cm de hauteur.

Conseils Vilmorin :

Ce basilic est idéal pour parfumer d'une note asiatique vos salades, nems, curry et plats sautés.

Les feuilles de basilic se conservent très bien congelées, ce qui permet de les utiliser tout le long de l'année. Le basilic aime l'exposition ensoleillée.

Le basilic aime la proximité du concombre, qui le protège du mildiou et le rend plus productif.

Bénéfices :

- Parfum d'estragon et d'anis.

- Semis : Février à Mai
- Récolte : Juin à Octobre
- Levée : 6/8 jours
- Température minimum du sol : 20°C

## CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 5871942
- Série : 2
- Famille : Aromatique - Lamiacée
- Gencod : 3182670275722
- PCB : 5
- Poids brut : 5 gr
- Poids net : 1 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France

