



DESCRIPTION

Cette plante aromatique aux feuilles larges est très appréciée en cuisine. Elle est idéale pour agrémenter et parfumer salades, crudités, viandes et sauces. Quelques feuilles ciselées dans une bouteille d'huile d'olive permettent d'aromatiser les assaisonnements.

**Conseil Vilmorin :**

La proximité du concombre protège le basilic du mildiou et le rend plus productif.

Semer de février à avril, en pots ou sous abri, ou en mai, en pleine terre et récolter 2-3 mois après le semis, au fur et à mesure des besoins.

Déguster les feuilles, en sauce, ciselées dans les salades, ou avec des fraises.

**Bénéfice :**

- Feuilles larges et parfum puissant.

CARACTERISTIQUES PRODUITS

- Référence : 5872042
- Série : 2
- Famille : Aromatique
- Gencod : 3182670188299
- PCB : 5
- Poids brut : 5 gr
- Poids net : 1 gr
- Taille emballage : 90x160 mm
- Pays de conditionnement : France

- Semis : Février à Mai
- Récolte : Mai à Octobre
- Levée : 6/8 jours
- Température minimum du sol : 20°C
- Rendement : 3 m<sup>2</sup>

**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 20°C  
Levée en 6-8 jours

2. Ensuite choisir sa technique

Semer en pots ou sous abri de février à avril.  
Semer en pleine terre à partir de mai, en lignes distantes de 25 cm, à exposition ensoleillée.

3. Et surtout les bons gestes !

1 Au stade 4-5 feuilles, arracher les plus petits plants pour ne laisser que les plus vigoureux.  
2 Récolter au fur et à mesure des besoins.

