

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.

CRITÈRES

-  Poisson, Bouquet Garni, Herbe De Provence
-  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
-  Bac, Massif, Rocaille

Conditionnement

C3 litres

Taille

Touffe

Tarif

12,40 €

C7 litres

Touffe

33,90 €



www.pepinieres-follin.com