CONSOUDE

DESCRIPTION

Nous utilisons la racine de cetteplante médicinale car elle a des propriétés hémostatiques, anti-inflammatoires, astringentes, cicatrisantes et émollientes. On trouve quelques recettes de cuisine à base de consoude, en salade de jeunes feuilles ou cuit comme des épinards, en soupe ou en beignets, mais il ne faut pas beaucoup en manger.

CRITÈRES

- Taboulé
- Violet
- Mi-Ombre
- Douce
- Printemps, Eté, Automne
- Salade, Taboulé, Tarte

Conditionnement	*Taille*	*Tarif*
Pot 11cm	Néant	**3,70 €**
C3 litres	Néant	**9,80 €**

PÉPINIÈRES FOLLIN

www.pepinieres-follin.com