

# ROMARIN Officinal Touffe C3 litres
















*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

-  Herbe De Provence, Poisson, Bouquet Garni
-  Préconisé en Dessous De 1500m D'altitude
-  Bleu
-  Entre 0.80m et 1m
-  Plein Soleil
-  Persistant
-  Moins De 1m
-  Parfumé, Arome Délicat, Douce, Odorante
-  Entre 0.50m et 1m
-  Printemps
-  Boule
-  Printemps
-  Rocaille, Bac, Massif



[www.pepinieres-follin.com](http://www.pepinieres-follin.com)