



Origan P10,5 cm

3.95



L'origan est une plante vivace au parfum épicé. Il est utilisé dans la cuisine méditerranéenne pour les pizzas, les pâtes, les plats de viande et de légumes.

Numéro d'article 07332

Caractéristiques du produit

L'origan (*Origanum vulgare*) est une plante aromatique vivace de la famille des labiacées. Il a de petites feuilles ovales avec un parfum intense et épicé. L'origan est souvent utilisé dans la cuisine méditerranéenne pour les pizzas, les pâtes, les plats de viande et de légumes. En médecine naturelle, on l'apprécie pour ses propriétés antibactériennes et digestives.

Consigne d'entretien :

L'origan pousse mieux dans un endroit ensoleillé avec un sol perméable et plutôt sec. La plante est facile à entretenir et ne nécessite que peu d'eau - il faut éviter l'eau stagnante. Une taille régulière favorise une croissance buissonnante et permet d'obtenir des feuilles aromatiques. Pendant les étés chauds, l'origan supporte bien la sécheresse, tandis que dans les régions plus froides, une légère protection hivernale est utile.

Conseil :

La meilleure période de récolte se situe juste avant la floraison, lorsque l'arôme est le plus intense. L'origan peut être utilisé frais ou conservé par séchage.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2025