



Véritable

## Lingot Dwarf Basil

255266



Le basilic nain est encore plus parfumé que son cousin le basilic doux. Ils ont un goût similaire exquis et puissant, qui se marie parfaitement avec les salades, les légumes hachés, les pâtes ou même les desserts comme la salade de fruits de saison. Profite de la technologie Véritable Lingot® : des recharges 100 % naturelles et prêtes à l'emploi, sans pesticides ni OGM (brevet en instance). Basilic nain Lingot® compatible avec toute la gamme Véritable® Garden.

### DÉTAILS DU PRODUIT

Esthétique, le basilic vert fin est si parfumé qu'il relève intensément tes plats. Sa saveur exquise et puissante est parfaite pour les crudités, les poêlées de légumes et les plats de pâtes. Le basilic est riche en antioxydants et en micronutriments. Il aide également à lutter contre certains troubles gastriques et le stress. C'est un excellent compagnon au quotidien !

#### Comment cuisiner le basilic nain ?

Le basilic vert fin est idéal pour les salades, les sauces, les soupes, les plats de pâtes, les pizzas, les plats à base de tomates et les plats de viande. Il se marie bien avec des ingrédients tels que les pignons de pin, le parmesan, l'ail et l'huile d'olive. Ajoute-le frais en fin de cuisson pour préserver son arôme. Il est également étonnant dans le pesto.

Pour un plaisir plus original, ajoute-le à ta salade de fruits de saison avec une touche de crème fouettée, ou associe-le à la pomme pour un jus de fruits Green Attitude !

#### Conseils pour réussir la culture de ton basilic nain

Patience, il pousse ! Le basilic vert fin aime prendre son temps.

Il pousse en étages, avec de nombreuses branches donnant naissance à de petites feuilles. Attends qu'il y ait au moins 3 nœuds sur la tige avant de récolter pour la première fois (environ 15 cm de haut).

À partir de 4-5 semaines ou lorsque la plante a 3 nœuds sur la tige, tu peux commencer à récolter. Coupe une tige 1 cm au-dessus d'un nœud (pas plus !). Veille à laisser au moins 10 cm de tige. Privilégie la coupe des feuilles les plus hautes et celles qui font de l'ombre aux autres lingots. Tu pourras ensuite déguster ton basilic chaque semaine pendant 4 à 6 mois.

Il est important de tailler et de récolter tes herbes régulièrement, avant que les feuilles n'atteignent la lumière.

## **Caractéristiques**

### **Caractéristiques du produit**

Code EAN:	3760262511337
Numéro du fabricant :	VLIN-O10-BAS026
Poids du produit :	0.04 kilograms