



Véritable

## Lingot Dwarf Basil

255266



Dwergbasilicum is nog geuriger dan zijn neefje, de zoete basilicum. Ze hebben een voortreffelijke en krachtige vergelijkbare smaak, die perfect past bij salades, groentesaus, pasta's of zelfs desserts zoals seizoensfruitsalade. Geniet van de Véritable Lingot® technologie: 100% natuurlijke en gebruiksklare vullingen zonder pesticiden of GMO's (patent aangevraagd). Dwerg Basilicum Lingot® compatibel met het hele Véritable® Garden assortiment.

### PRODUCT DETAILS

Esthetisch mooi, fijn groen basilicum is zo geurig dat het je gerechten intens kruidt. De exquise, krachtige smaak is perfect voor crudités, gebakken groenten en pastagerechten. Basilicum is rijk aan antioxidanten en micronutriënten. Het helpt ook tegen bepaalde maagstoornissen en stress. Het is een uitstekende dagelijkse metgezel!

#### Hoe kook je basilicum?

Fijne groene basilicum is ideaal voor salades, sauzen, soepen, pastagerechten, pizza's, tomatengerechten en vleesgerechten. Het gaat goed samen met ingrediënten als pijnboompitten, Parmezaan, knoflook en olijfolie. Voeg het vers toe aan het einde van het koken om het aroma te behouden. Het is ook geweldig in pesto.

Voor een origineler plezier voeg je het toe aan je seizoensfruitsalade met een vleugje slagroom, of combineer je het met appel voor een Green Attitude vruchtensap!

#### Tips voor het succesvol kweken van je dwergbasilicum

Geduld, het groeit! Fijne groene basilicum neemt graag zijn tijd.

Het groeit in lagen, met talloze takjes die kleine blaadjes vormen. Wacht tot er minstens 3 knopen aan de stengel zitten voordat je voor de eerste keer oogst (ongeveer 15 cm hoog).

Vanaf 4-5 weken of wanneer de plant 3 knopen op de stengel heeft, kun je beginnen met oogsten. Snijd een stengel 1 cm boven een knoop af (niet meer!). Zorg ervoor dat je minstens 10 cm stengel overhoudt. Knip bij voorkeur de hoogste blaadjes af en de blaadjes die schaduw geven aan de andere Lingots. Je kunt dan 4 tot 6 maanden lang elke week van je basilicum genieten.

Het is belangrijk om je kruiden regelmatig te snoeien en te oogsten, voordat de blaadjes het licht bereiken.

## Specificaties

### Product attributen

EAN:	3760262511337
Fabrieksnummer:	VLIN-O10-BAS026
Productgewicht:	0.04 kilograms