

Ocimum basilicum



Utilisation en déco ,H20/30cm (dispo. à partir d'avril). Petite feuille. Aromate pour vinaigre, il parfume également salades, tomates, champignons, grillades, poissons et le fameux "pistou".

Taxonomie

Nom français : Basilic, Basilic Fin vert
Famille botanique : Lamiaceae

Agronomie

Exposition : plein soleil, soleil
Richesse en matière organique : riche
Humidité du sol : frais
pH du sol : neutre
Rusticité : frileuse
Milieus : plate-bande intensive
Capacités de drainage du sol : bien drainé, filtrant
Tolérance au calcaire actif : faiblement tolérante

Divers

Particularités : aromatique
Partie de plante intéressante (alimentaire) : toute
Usages possibles : aromatiques, comestibles, potées, usage saisonnier

Feuillage

Couleur des feuilles : vert

Fleurs

Couleur des fleurs : blanc
Période de floraison : 08-août, 09-septembre, 10-octobre

Fruits

Période de récolte : 08-août, 09-septembre

Morphologie

Hauteur : 20 - 30 cm