

Ocimum basilicum 'Grand Vert'



Feuillage : Mai-Oct. H20/30cm, (dispo. à partir d'avril). Grande feuille. Aromate pour vinaigre, il parfume également salades, tomates, champignons, grillades, poissons et le fameux "pistou".

Taxonomie

Nom français :	Basilic Grand vert
Famille botanique :	Lamiaceae

Agronomie

Exposition :	plein soleil, soleil
Richesse en matière organique :	riche
Humidité du sol :	frais
pH du sol :	acide, neutre
Rusticité :	frileuse
Capacités de drainage du sol :	bien drainé, filtrant
Tolérance au calcaire actif :	calcifuge

Divers

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

Feuillage

Couleur des feuilles :	vert
------------------------	------

Fleurs

Couleur des fleurs :	rose
Période de floraison :	08-août, 09-septembre

Fruits

Période de récolte :	08-août, 09-septembre
----------------------	-----------------------

Morphologie

Hauteur :	30 - 40 cm
-----------	------------