



Herbes aromatiques (en bouquet) - LELL Market

Produit	Herbes aromatiques (en bouquet)	
Référence	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - ciboulette	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - menthe	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - persil frisé	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - persil plat	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - romarin	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - coriandre	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - thym	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - basilic	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - laurier	: -
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - aneth	: -
Prix	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - ciboulette	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - menthe	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - persil frisé	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - persil plat	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - romarin	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - coriandre	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - thym	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - basilic	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - laurier	: 0.90 EUR
	AlimentaireDistance - 22 kilomètres, Herbes aromatiques - aneth	: 0.90 EUR

Image produit



Résumé

Le persil, plat ou frisé, est goûteux et a de nombreuses propriétés diététiques et médicinales. Le persil plat est plus parfumé que le frisé. Cru, il parfume délicatement salades, viandes, farces ou sauces. Vous pouvez aussi l'utiliser sauté au beurre ou dans des bouquets garnis.

La ciboulette ou civette, est une plante bulbeuse, d'un goût plus subtil que l'échalote et l'oignon. Son arôme est délicat, en particulier lorsque ses tiges sont fines et jeunes. La saison de cueillette est d'avril à novembre. Elle aide à digérer, elle est bonne pour la circulation sanguine en favorisant l'élasticité des vaisseaux.

Le romarin, cette plante qui fleurit bon le Sud et le soleil, ne se contente pas de parfumer délicatement les plats. L'herbe aux couronnes comme on la surnomme est aussi reconnue, et ce depuis l'Antiquité, pour ses multiples vertus.

Description

Conditionnement: Botte
Produit à Saint Genis Laval.