

Nouveautés fines herbes 2018

CAMOMILLE



UTILISER LES FLEURS EN SALADE POUR AROMATISER LES PLATS EN SAUCES. EN INFUSION POUR UN EFFET CALMANT ET AINSI AIDER AU SOMMEIL.

CORIANDRE VIETNAMIENNE



LES AMOUREUX DE METS ASIATIQUES SONT COMBLÉS PAR CETTE HERBE QUI MARIE LE PARFUM DE LA CORIANDRE À UNE LÉGÈRE TOUCHE DE CITRONNELLE. LES JEUNES FEUILLES FRAÎCHES SE CONSOMMENT AUSSI DANS LES RECETTES MEXICAINES, SALADES, SOUPES ET AUTRES PLATS CHAUDS.

OREGANO ZORBA RED



TRÈS DÉCORATIVE CETTE FINE HERBE SE CULTIVE EN CONTENANT, JARDINIÈRE OU BALCONIÈRE. SES INFLORESCENCES ROUGES ET BLANCHES CONTRASTENT AVEC SON FEUILLAGE VERT FONCÉ. COMME L'ORÉGANO SES FEUILLES ET SES FLEURS SONT UTILISÉES EN CUISINE.

SAUGE ANANAS



SAUGE AROMATIQUE PROVENANT DU MEXIQUE DONT LE PARFUM FRUITÉ DES FEUILLES RAPPELLE CELUI DE L'ANANAS. PORC, CANARD, VEAU, SALADES, DESSERTS ET INFUSIONS. FLEURS COMESTIBLES.