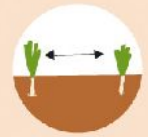


Persil plat ou commun ou de naples



Plein soleil à mi-ombre



30 cm



Dose moyenne



Modéré



Janv. à déc.



Croissance rapide

Variété : neapolitanum

Genre : petroselinum

Espèce : crispum

Fruit : aromatique/médicinale, bisannuelle



ASTUCES : Besoin de conseils ?



Le persil commun est très parfumé.

Usages : tiges et feuilles hachées décorent les salades, légumes, omelettes, moules, potages... A ajouter seulement en fin de cuisson! Congeler pour conserver.

Dans le potager, associez-le avec aubergine, radis, tomate.



Les **Artisans** du Végétal



Plantes



Fleurs



Arbres



Potager



Jardin

