

Presque toutes les herbes aromatiques fraîches se conservent de la même manière : rincer le feuillage, l'égoutter, mettre le tout dans une poche plastique en bas du frigo accompagné d'un papier absorbant.

Le basilic se conserve de la même manière, mais il faut le manipuler encore plus délicatement. Pour les herbes comme le thym, le romarin ou le laurier, il suffit de les laisser dans un endroit sec, après un léger rinçage afin qu'elles sèchent naturellement.

Herbes fondamentales



Aneth



Basilic



Cerfeuil



Ciboulette



Coriandre



Estragon



Laurier



Marjolaine



Menthe



Origan



Oseille



Persil
plat et frisé



Romarin



Sarriette



Thym vert
maraîcher



Verveine

Herbes atypiques



Absinthe



Basilic citron



Basilic pourpre



Basilic Thaï



Brède Mafane



Citronnelle



Feuille de
moutarde



Gros thym
antillais



Hysop



Livèche



Mélisse



Menthe
chocolat



Menthe
poivrée



Pimprenelle



Pourpier
sauvage



Sauge
ananas / melon



Sauge
officinale



Shiso



Shiso rouge



Thym citron



Thym serpolet



Wasabi

Parmi ces herbes, certaines sont également disponibles pour leurs fleurs en barquette... Nous consulter !

PASSER COMMANDE

- 07 85 82 14 85
- commerce@domainedesherbiers.fr
- avec l'application PHOCEA

Télécharger sur
App Store



Télécharger sur
Google Play

