Ets Horticoles flamano-labory - Tihange

www.ets-horticoles-flamand.be

Semences de Condimentaires Printemps 2019

Absinthe



H1000 Absinthe Artemisia absinthium

Graines et tiges servent à la préparation de liqueurs. Eloigne les insectes et les papillons du chou. Plantez la en bordure de votre jardin mais pas proche de la Sauge, ni du Fenouil, ni du Carvi. Elle risque de nuire à leur croissance.

0,25 g

1.60 €

Achillea



H1065 Achillea Millefeuille

L'infusion de feuilles soigne les troubles digestifs, les douleurs menstruelles ou encore les plaies. Plante mellifère

0,5 g

1,60€

Angélique



H1070 Angélique archangelica

Pétioles et tiges sont utilisées en pâtisserie et confiserie sous forme de fruits confits. Les feuilles tendres peuvent servir de condiment pour aromatiser salades et potages. Graines et tiges servent à la préparation de liqueurs.

1 g

1,60€

Anis



H1005 Anis Pimpinella anisum

Les graines sont utilisées dans certains pains, pour la pâtisserie et dans certaines boissons. Propriétés carminatives et digestives, mais également antispasmodiques et elle favorise l'expectoration dans le traitement de la toux.

3 g

1,60€

Aspérule odorante



H1140 Aspérule odorante Galium odoratum

S'ajoute au jus de pomme, au cognac, au vin de mai et au punch. On n'utilise que les feuilles sèchées (que l'on coupe avant la floraison). Les bouquets sèchés dégagent un délicieux parfum dans les pièces que vous désirez.

0,3 g

1,60€

Basilic



S80125 Basilic Citron

Plante au feuillage vert clair et aux petites fleurs blanches. Elle a un agréable goût et un parfum de citron.

1,5 g

1.60 €



S80135 Basilic de Gènes

Variété à grandes feuilles, résistante aux maladies

2 g

1,25€



S80145 Basilic fin vert

Très parfumé

1,5 g

1,60€



R2005 Basilic Grec

Feuillage très fin, plante comptacte

0,4 g

1,60€



S80250 Basilic pourpre

Feuillage pourpre aromatique, naturellement très apprécié des cuisiniers pour son parfum épicé. Il fera merveille également dans la préparation de vinaigre et huile.

1 g

1,60€



S80235 Basilic Thaï Siam queen

Saveur très épicée proche de celle de l'estragon ou de l'anis.

0,5 g

1,60€

Basilic perilla



H1172 Basilic perilla pourpre

Herbe condimentaire tipiquement japonaise. On consomme aussi bien les germes et jeunes tiges que les feuilles

0,5 g 1,60 €

Bourrache



H1110 Bourrache bleue

Plante au parfum iodé et à belles inflorescences bleues de longue durée, lui donnant un aspect décoratif. Utilisation : feuilles et fleurs fraîches en salades, pour assaisonnement des cornichons, infusions, pommades.

2 g 1,60 €

Camomille



H1100 Camomille Matricaire

Fleurs simples. L'aspersion des semis avec de la tisane de camomille romaine diminue sensiblement la fonte des semis. Recommandée pour les troubles spasmodiques, comme dans le cas de troubles digestifs fonctionnels : digestions difficiles (spasmes digestifs douloureux, aérophagie, flatulences).

0,25 g 1,60 €

Céleri vivace



H1130 Céleri vivace Ache de Montagne

Donne un goût puissant aux potages et aux sauces. Très bon également avec les fromages. Son jus (mélangé à de l'eau bouillante) a un effet diurétique et combat la fièvre.

1,5 g 1,60 €

Ciboule



D450 Ciboule à côtes rouges

Les tiges sont plus épaisses que celles de la ciboulette et forme un petit oignon rouge

2 g 4,95 €



H1030

Ciboule blanche

Les tiges sont plus épaisses que celles de la ciboulette et forme un petit oignon. Aussi très décoratives, 40 cm.

2 g

1,60€

Ciboule-ail de Chine



S80425 Ciboule-ail de Chine

Très parfumée, son goût est très proche de celui de l'ail mais plus doux. Elle a l'avantage de ne pas jaunir.

2 g

1,60€

Ciboulette



S80435 Ciboulette Civette

Vivace, utilisée pour ses tiges

2 g

1,25€

Citronnelle



R2055 Citronnelle de Madagascar

Les feuilles fraiches ou sèches sont utilisées en cuisine dans toutes sortes de plants. Cette plante joue un rôle important dans la cuisine indonésienne. Le thé de feuilles sèches est rafraichissant et bon pour la santé

0,2 g

2,95€

Coriandre



S80500 Coriandre à feuilles

Délicieux avec le chou, les tomates, la salade. Son goût d'anis est très bon dans la pâtisserie et les plats de riz.

Eloigne la mouche de la carotte et les doryphores.

Nuit à la culture du fenouil.

5 g

1,25€

Cumin



H1115 Cumin cyminum

Qualités carminatives, antispasmodiques et anti-inflammatoires. Sa consommation est recommandée en cas de digestion difficile, flatulences, douleurs abdominales et stomacales, ainsi que pour le traitement des inflammations rhumatismales. En outre, il favorise les menstruations. C'est aussi une épice utilisée dans les cuisines indienne et nord-africaine.

2 g 1,60 €

Estragon



H1060 Estragon de Russie

Vivace. Très rustique mais beaucoup moins gouteux que l'Estragon de bouture (vendu en plante uniquement)

0,2 g 1,60 €

Fenouil



S80020 Fenouil Aneth

Fenouil annuel, pour aromatiser les conserves et le poisson

3 g 0,95 €



S80565 Fenouil vivace

Les feuilles et les germes aromatisent poissons, viandes et verdures. Les graines aromatisent pains et biscuits. Le parfum rappelle celui de l'anis.

1 g 1,60 €

Lavande



H1135 Lavande officinale (angustifolia ou vera)

S'utilise dans les plats de poisson. Excellente dans les beurres aux herbes. Son infusion a un effet calmant sur les nerfs. Plante odorante connue : sachets de graines dans l'armoire à linge et dans l'eau du bain.

0,75 g 1,60 €

Marjolaine



H1145 Marjolaine Officinale

Donne un goût particulier à la viande et à la volaille, aux potages, aux sauces et aux plats de pommes de terre. S'ajoute également à l'anguille et aux autres sortes de poissons

1,60€



H1155 Marjolaine Origan vulgare

Donne un goût particulier à la viande et à la volaille, aux potages, aux sauces et aux plats de pommes de terre. S'ajoute également à l'anguille et aux autres sortes de poisson

0,25 g 1,60 €

Mauve



H1095 Mauve Malva sylvestris

Les feuilles et les tiges fraîches se consomment dans les salades et en tisane contre le mal de gorge. Propriétés cicatrisantes et adoucissantes

1 g 1,60 €

Mélisse



H1050 Mélisse Citronnelle

Son goût de citron la rend délicieuse dans les plats de poisson et de viande, les salades et les beurres aux herbes. L'infusion est un remède connu contre le mal de tête. Effet calmant et fortifiant.

0,5 g 1,60 €

Menthe



H1125 vivace Menthe crépue

0,2 g 1,60 €



H1170

Menthe poivrée

Vivace. Cette plante aux tiges rampantes a le feuillage caractéristique de l'espèce. Son parfum très piquant la destine à une utilisation pour parfumer ou en tisanes

0,2 g

1,60€

Millepertuis



H1200 Millepertuis Hypericum

L'Arnica des nerfs. Conseillé dans tous les traumatismes par écrasement, lacération, piqûres, ou coupure, à l'origine d'une douleur nerveuse. Egalement recommandé dans le cas de douleurs associées à un épisode dépressif

0,3 g

1,60€

<u>Oseille</u>



H1250 Oseille large de Belleville

Les feuilles fraîches accompagnent les épinards, les potages aux légumes, la viande, le poisson et les salades.

A utiliser modérément en raison de son taux d'acidité élevé.

2 g

1,60€

H1252 Oseille sanguine

Très décorative et aussi plus acidulée que les autres oseilles. Elle s'incorpore à des sauces blanches, à de la crème fraîche, de la mayonnaise ou encore des vinaigrettes. Elle est aussi très savoureuse cuite.

1 g

1,60€

Romarin



H1185 Romarin officinal

Feuille fraiche ou sèchée pour potages et sauces, avec la viande d'agneau, le gibier et les plats au fromage. Excellent aussi avec les haricots. L'infusion calme les nerfs et stimule le travail des intestins.

0,25 g

1,60€

Rue



H1245 Rue officinale

Eloigne les chats. En infusion, a un effet calmant et diurétique. La feuille sèchée s'utilise dans les potages et les sauces ainsi que dans les plats de viande et d'œufs. Donne un goût amer particulier. En infusion, a un effet calmant et diurétique.

0,5 g 1,60 €

Sarriette



H1035 Sarriette annuelle Aromata

Epice traditionnelle à ajouter aux fèves de marais et haricots. Diurétique, tonique, sudorifique, lutte contre les maladies de peau ainsi que les rhumatismes chroniques.

2 g 1,60 €



H1040 Sarriette vivace

La feuille (ajoutée à la cuisson) est excellente avec les fèves et on la découpe dans les cornichons, la viande, le poisson et les oeufs. L'infusion favorise le sommeil.

0,4 g 1,60 €

Sauge



H1190 Sauge officinale

Feuilles dans la viande de porc, les sauces, les poissons, le pigeon, le beurre aux herbes et les tomates. Stimule l'appétit et a un effet dépuratif. Gargariser avec l'infusion pour soulager les inflammations das gencives.

1 g 1,60 €

Stevia



H12185 Stevia Herbe à sucre

Les petites feuilles s'utisent comme édulcorant naturel dans votre thé ou café, lors de la cuisson de vos légumes, vos plats de viande, dans vos salades etc. Pauvre en calories

50 graines 2,95 €

Thym



H1225 Thym d'hiver

vivace. Petite plante dressée aus petites feuilles ovales très parfumées

0,5 g 1,60 €

Valériane



H1230 Valériane officinale

La valériane a la réputation d'attirer les vers de terre, ce qui améliore le sol et pulvérisée, elle constitue un excellent tonique pour les végétaux. Traditionnellement indiqué dans le traitement symptomatique des états neurotoniques des adultes et des e

0,25 g 1,60 €