



Salvia officinalis 'Purpurascens'

Paarse salie

Gebruik in de keuken : Het purperen blad en de helblauwe bloemen maken deze planten zeer aantrekkelijk. Salie geeft smaak aan wit vlees, vis, sauzen, vullingen, charcuterie, groenten, kaasbereidingen en soepen. In thee en kruidenazijn. Gebruikt in de parfumerie en in de aroma- therapie. Hij is wel gevoelig aan wortelrot wanneer hij niet geplant wordt in een warme, droge goed doorlatende bodem.



Kenmerken

Te gebruiken
potgrond

Potgrond voor
Groenteplanten & Kruiden

Aanbevolen
plantvoeding

Organische meststof voor
groenten & fruit

Fotogalerij

