



Basilico greco - griechisches Basilikum - greek basil

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **71037**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Ocimum 'Minimum'

Stagionalità - Saisonalität - Seasonality

III - X

Quantità - Menge - Quantity

45 Punte - Spitzen - tips

Durata - Halbarkeit - Shelf life

10giorni - 10 Tage - 10 days



Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dal sole a una temperatura non inferiore a +5°C e non più alta di +10°C

Kühl und trocken lagern, vor Sonnenlicht geschützt, bei einer Temperatur von nicht weniger als +5 °C und nicht mehr als +10 °C.

Store in a cool, dry place, away from sunlight at a temperature not lower than +5°C and not higher than +10°C

Prodotto non lavato - ungewaschen - unwashed product
Prodotto raccolto a mano - handgeschnitten - hand picked

IT

Compatto e sferico, con foglie minuscole dall'aroma intenso e pepato. È la guarnizione perfetta: le sue foglie intere rifiniscono con eleganza amuse-bouche, piatti di pesce e pasta, senza essere tritate.

DE

Kompakt-kugeliger Wuchs mit kleinen Blättern und intensivem, pfeffrigem Aroma. Perfekt als Garnitur, da die Blätter ganz verwendet werden können. Ideal für die Veredelung von Amuse-Bouches, Fisch und Pasta.

EN

A compact bush with tiny leaves and an intense, peppery aroma. It's the perfect garnish, as its whole leaves provide an elegant finish for amuse-bouches, fish, and pasta without the need for chopping.

Netto - net

Lordo - gross

Peso - weight

7 gr

13 gr

Volume

Larghezza - Length

Altezza - height

Profondità - depth

Prodotto da:

Alpin Herbs società agricola SAS

Via Termeno 12, 39040 Ora (BZ) Italia

info@alpinherbs.com

www.alpinherbs.com

