

Nouveauté...

wasabi

La découverte du wasabi remonte à plusieurs siècles. Elle est attribuée à un fermier d'un village reculé des montagnes du Japon qui l'aurait cultivé le premier. Des vestiges archéologiques confirment la consommation du wasabi dès 14 000 av. J.-C.!

- Plantez-le à l'ombre complète sous les arbres ou en serres munies d'ombrières – aucun soleil direct.
- Aime particulièrement les sites frais et humides, sans soleil direct.
- La température idéale se situe entre 7-24 °C (45-75 °F).
- Toutes les parties du plant sont comestibles, mais c'est un des légumes les plus rares et les plus exigeants à cultiver.
- Bonne source de calcium, de magnésium, de potassium et de vitamine B6.
- Il procure de nombreux bienfaits pour la santé digestive et cardio-vasculaire et possède des propriétés antiinflammatoires.
- Daruma de plus belles racines. Mazuma des racines au goût plus fort.

Wasabi

Couleur	Vert
Utilisations	Mangeable
Hauteur	45 cm (18")
Récolte	Récolte automne ou printemps

Daruma | Mazuma