

Fresco Aroma



ALLORO

(Laurus Nobilis)



DESCRIZIONE



Coltivazione

Predilige terreni soffici e ben drenati. Può essere esposto sia in pieno sole che in luoghi ombreggiati. Annaffiare al bisogno. Non tollera i ristagni idrici.



Raccolta e conservazione

Le foglie possono essere raccolte tutto il tempo dell'anno e fatte essiccare in luoghi freschi e ventilati.



Uso in cucina

Le foglie possono essere impiegate per aromatizzare piatti di carne e di pesce. Servono anche per insaporire verdure sotto aceto e funghi sotto olio. Mentre dalle bacche si ricava un liquore chiamato Laurino.