

# Fresco Aroma



## ERBA OLIVA SANTOLINA VIRIDIS (Santolina rosmarinifolia)



### DESCRIZIONE



#### Coltivazione

Predilige terreni ben drenati ed esposti al sole. Resistente alle basse temperature. Teme i venti gelidi. Annaffiare moderatamente.



#### Raccolta e conservazione

Le foglie dei rametti giovani possono essere raccolte da giugno a settembre. Essiccare in un luogo ventilato e ombroso.



#### Uso in cucina

Le foglie emanano un deciso profumo di olio d'oliva. Raccolte fresche servono per aromatizzare le insalate; essiccate servono nella preparazione di carni, salse, ripieni e minestre e per aromatizzare formaggi, pesce, frittate e verdure.