

**Caractéristiques :****Couleur fleur** : Blanc**Couleur feuillage** : vert**Hauteur** : 50 cm**Feuillaison** : Janvier - Décembre**Floraison(s)** : Juin - Septembre**Type de feuillage**: persistant**Exposition** : soleil**Type de sol** : sec et frais.**Silhouette** : Touffe buissonnante**Densité** : 6 au m<sup>2</sup>**ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy'****Origan - Marjolaine**

-> [Accéder à la fiche de ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' sur www.lepage-vivaces.com](http://www.lepage-vivaces.com)

**DESCRIPTION****Informations botaniques**

Nom botanique : ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy'

Famille : LAMIACEAE

**Description de ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy'**

Feuillage aromatique. Peu exigeante. Recommandée pour les emplacements secs et chauds. Massif, rocaille.

Une marjolaine au goût encore plus corsé! Touffes buissonnantes, feuilles arrondies, velues. Cette variété est certainement la plus utilisée dans la cuisine mexicaine et méditerranéenne. Elle est notamment très appréciée pour son goût poivré et très épicé.

**Entretien de ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy'**

Couper les fleurs fanées pour prolonger les floraisons. Tailler les tiges sèches durant l'hiver.

**EMPLACEMENT****Emplacement de ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy'**

EL1 - Espace libre sec

LS - Lande steppique

SR1 - Steppe rocheuse sèche

SR2 - Steppe rocheuse fraîche

TV - Toitures végétales

**Type de sol de ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy'**

sol sec et frais.

**PARTICULARITÉ**

ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' s'utilise principalement pour son feuillage.

ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' s'utilise en fleur coupée.

ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' supporte le climat maritime.

ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' est une plante à feuillage persistant.

ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' est odorante .

ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' est une plante mellifère.

**INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRE**

ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' n'est pas toxique.

ORIGANUM vulgare 'Hot and Spicy' est une plante condimentaire.

-> [Accéder à la collection des Plantes Vivaces disponible à la vente sur www.lepage-vivaces.com](http://www.lepage-vivaces.com)