

# Catálogo de Sementes Biológicas



## Aromáticas, Condimentares & Medicinais



AdviceAgriBusiness, Lda

comercial@365agro.com

Tel: 00351 913 894 820  
(Eng. Sérgio Margaço)

[www.adv-agri.com](http://www.adv-agri.com)



Caros clientes,

É com enorme prazer que anunciamos que a Advice.AgriBusiness é representante em Portugal da empresa holandesa **De BOLSTER**, obtentora e multiplicadora de sementes de hortícolas, aromáticas, germinados, flores, espécies para cobertura e "adubos verdes" em Modo de Produção Biológico.

A **De BOLSTER**, empresa existente no mercado das sementes biológicas há vários anos, detém diversas variedades exclusivas, multiplica e comercializa sementes, em Modo de Produção Biológico, não OGM, com elevada germinação e a um preço justo.

Dado que a **De Bolster** comercializa mais de 300 variedades de dezenas de espécies, optámos por dividi-las em diferentes grupos: Hortícolas de Folhas e Brássicas, Frutos, Raízes, Aromáticas, Germinados, Flores e "Adubos Verdes", dando origem a diferentes catálogos.

Apresentamos-lhe o catálogo de Aromáticas, Condimentares e Medicinais.

Caso tenha alguma dúvida ou questão, não hesite em nos contactar.

Esperamos corresponder às vossas expectativas.

A equipa Advice.AgriBusines.



Ref. 43010

## Absinto

*Artemisia absinthium*

O absinto é uma erva perene com um aroma intenso. É uma planta nativa na Europa, Ásia e África.



Ref. 43290

## Agrião de Água

*Nasturtium officinale*

O agrião é uma planta herbácea, perene, de rápido crescimento, com utilização alimentar ou medicinal. O agrião de água é uma planta semiaquática, podendo crescer em água. As suas folhas crocantes e picantes são geralmente consumidas em saladas e sopas.



Ref. 43295

## Agrião de Terra

*Barbarea vulgaris*

O agrião de terra é uma planta bianual, também conhecida como *Barbarea*. As folhas são consumidas cruas ou cozinhadas. Este agrião é muito resistente ao clima de Inverno, mas espiga na primavera.



Ref. 43260

## Aipo de Folha (Salsão ou Aipo Chinês)

*Apium graveolens var. secalinum*

O aipo é uma aromática muito popular. Embora esta variedade tenha folhas um pouco mais ásperas do que o normal, é muito menos sensível à mancha de folha provocada pela *Septoria*. O aipo é uma planta anual e pode ser cortada várias vezes. As folhas recém-cortadas podem ser usadas em pratos diferentes, como saladas e sopas.



Ref. 43170

## Alfazema

*Lavandula angustifolia*

A Alfazema é uma erva arbustiva com um aroma característico. As folhas podem ser usadas em infusões. O óleo extraído das folhas e flores pode ser usado em produtos cosméticos.



Ref. 43090

## Aneto

*Anethum graveolens*

O aneto é uma planta anual muito aromática. As sementes são frequentemente usadas para fazer chucrute e pickles. As partes frescas da planta e flores não maduras, podem ser usadas, por exemplo, em pratos de peixe.



Ref. 43015

## Anis

*Pimpinella anisum*

A planta Anis é uma erva perene com um gosto característico. Geralmente, as sementes desta espécie são usadas com fins medicinais (possui propriedades desinfectantes) e como uma especiaria aromatizante em diversos pratos culinários.



Ref. 43300

## Arruda Comum

*Ruta graveolens*

A arruda comum é uma planta perene e tem porte compacto. As plantas apresentam um aroma forte, que repele alguns animais tais como os gatos. As folhas da arruda comum são frequentemente utilizadas para fins medicinais ou consumidas em infusões. Erva contra-indicada para grávidas.



Ref. 43140

## Borragem

*Borago officinalis*

É uma erva anual. As folhas e as flores são comestíveis. Espécie muito atractiva de insectos polinizadores.



Ref. 43060

## Cebolinha Chinesa

*Allium tuberosum*

A cebolinha de alho, é um tipo de cebolinha que tem gosto de alho. As plantas têm folhas achatadas e flores brancas. Esta variedade necessita de mais calor e cresce mais devagar do que a cebolinha comum. É uma planta perene.



Ref. 43040

## Cebolinho Fino

*Allium schoenoprasum*

O cebolinho é uma planta comumente usada em cru, numa diversidade de pratos. As sementes precisam de temperaturas frias para germinar. No segundo ano, as plantas começam a expandir-se fortemente. As folhas de cebolinho, rebrotam depois de terem sido cortadas.



Ref. 43130

## Cerefólio Double

*Anthriscus cerefolium*

O cerefólio é uma planta anual e bastante resistente ao Inverno. Especialmente durante os meses quentes, recomenda-se um local à sombra. As folhas frescas de cerefólio podem ser usadas em sopas, saladas e molhos. Se pretender manter o seu sabor intenso, deve ser ligeiramente cozinhado.



Ref. 43135

## Cerefólio Massa

*Anthriscus cerefolium*

O Cerefólio “Massa” é um tipo de cerefólio escuro e plano que espiga lentamente. Especialmente durante os meses quentes, recomenda-se um local de cultivo à sombra. As folhas frescas de cerefólio podem ser usadas em sopas, saladas e molhos. Se pretender manter o seu sabor intenso, deve ser ligeiramente cozinhado.



Ref. 43180

## Cochelaria

*Cochlearia officinalis*

A cochelaria é uma erva bianual, pertencente à família das Brassicas, resistente ao inverno. As plantas formam uma roseta que pode ser colhida durante todo o período do Outono. As folhas, que são um pouco amargas, contêm muitas vitaminas e é utilizada como planta medicinal, sendo conhecida como a erva do Escorbuto, devido à sua eficácia contra esta doença.



Ref. 43150

## Coentro

*Coriandrum sativum*

O coentro é uma planta anual com um aroma forte. Tanto as folhas jovens como as sementes podem ser usadas em diferentes pratos culinários. As sementes de coentro podem ser colhidas quando se tornam castanhas, o que acontece geralmente em Agosto/Setembro.



Ref. 43120

## Cominho

*Carum carvi*

O cominho é uma cultura bianual. No primeiro ano apenas forma uma roseta de folhas. A floração ocorre apenas no segundo ano, podendo então ser feita a colheita das sementes. A colheita das sementes deverá ser feita quando a planta atinge cerca de 70 cm de altura. As sementes caem facilmente, e são retiradas quando apresentam uma cor castanha.



Ref. 43320

## Erva Paciência dos Jardins

*Rumex patientia*

A Rumex Paciência, também conhecida como Paciência dos Jardins ou Erva Labaça, pertence à família da Sorrel (Rumex) e possui folhas grandes com um gosto muito peculiar, conferindo um toque picante e fresco aos pratos. Esta erva é um vegetal de folha resistente ao inverno que brota no início da primavera. As folhas são geralmente usadas em sopas e saladas.



Ref. 43080

## Erva-cidreira

*Melissa officinalis*

A erva-cidreira é uma erva resistente ao inverno com folhas que cheiram a limão e são frequentemente usadas para fazer infusões. No segundo ano, as plantas realmente começam a florescer. É adequada para a secagem, desde que as folhas sejam cortadas antes da floração.



Ref. 43280

## Funcho

*Foeniculum vulgare*

O funcho é uma erva perene em que as sementes e as folhas podem ser usadas em diferentes pratos culinários e infusões. Durante o primeiro ano ocorre floração.



Ref. 43110

## Hissopo

*Hyssopus officinalis*

O hissopo é uma erva perene que é frequentemente visitada por diferentes espécies de insectos durante o verão. É uma planta arbustiva em que as folhas podem ser usadas frescas ou secas em vários pratos culinários.



Ref. 43160

## Levístico

*Levisticum officinale*

O Levístico, devido ao seu sabor, é utilizado principalmente para a preparação de sopas. Tanto os caules e folhas como as sementes podem ser usados para cozinhar. Esta erva é perene e tem preferência por locais húmidos.



Ref. 43035

## Manjeriço Canela

*Ocimum basilicum*

O Manjeriço Canela é uma variedade de manjeriço com um sabor e aroma refinados. É uma planta de cor verde com hastes roxas e folhas de tamanho médio. O Manjeriço prefere um lugar com abrigo.



Ref. 43020

## Manjeriço Genovese

*Ocimum basilicum*

O manjerição Genovese é uma planta anual, com folhas de tamanho médio. A planta tem um aroma forte e não se torna muito alta. Esta variedade não espiga no início e prefere um lugar abrigado. Esta variedade é muito adequada para o *pesto*. As folhas também podem ser secas.



Ref. 43030

## Manjeriço Roxo

*Ocimum basilicum*

O manjerição roxo é uma erva anual com um cheiro agradável e forte. Esta variedade apresenta folhas de cor roxo escuro e de tamanho médio. O manjerição prefere um lugar abrigado.



Ref. 43037

## Manjeriço Tailandês

*Ocimum basilicum*

O manjerição Tailandês tem um gosto de manjerição doce com um cheiro de anis. As plantas têm hastes profundamente roxas e flores rosa / violeta. As folhas podem ser usadas frescas e secas numa variedade de pratos culinários.



Ref. 43190

## Orego

*Origanum vulgare*

O Orego forma cachos baixos, dos quais os topos dos caules são usados tanto frescos como secos, em vários tipos de pratos. é uma erva anual e é muito visitada por diferentes espécies de insectos.



Ref. 43210

## Raiz de Salsa

*Petroselinum crispum var. tuberosum*

A Raiz de Salsa é uma variedade de salsa que permite uma dupla utilização culinária: as suas folhas verdes escuras e a sua raiz. A cultura é bianual, mas é produzida como uma planta anual. As folhas podem ser utilizadas em inúmeros pratos, tais como guisados ou sopas.



Ref. 43245

## Rosmaninho (= Alecrim)

*Rosmarinus officinalis*

O rosmaninho é um arbusto de folhas perenes que emana um odor muito agradável. é um condimento muito versátil, de sabor fresco e doce, utilizado na preparação de carnes, (principalmente porco e borrego), de batatas e manteigas aromatizadas. Os seus raminhos são também muito decorativos. Em invernos muito severos a planta deverá ser coberta, de forma a protegê-la do frio.



Ref. 43197

## Salsa Comum

*Petroselinum crispum var. naepolitanum*

A Salsa Comum é a variedade mais utilizada em fresco. Normalmente, esta variedade pode ser cortada três vezes por temporada. A salsa é usada em muitos pratos diferentes, como sopa, guisados, etc.



Ref. 43200

## Salsa Frisada Moskrul 2

*Petroselinum crispum var. crispum*

A Salsa Moskrul 2 possui folhas bastante frisadas, adequadas para guarnição. Podem ser colhidas imediatamente antes de serem usadas. A salsa é uma planta anual que cresce continuamente, mesmo que a planta seja cortada durante meses consecutivos.



Ref. 43195

## Salsa Gigante de Itália

*Petroselinum crispum var. naepolitanum*

A salsa Gigante de Itália possui um sabor mais forte que a Salsa Frisada. Esta erva estimula a digestão e é utilizada em diferentes pratos. É importante picar a salsa antes de a usar.



Ref. 43250

## Salva

*Salvia officinalis*

É uma planta vivaz, subarborescente e bastante ramificada. Possui um sabor ligeiramente apimentado e amargo. Utiliza-se em pratos de carne, peixe e laticínios, podendo ser considerada como um substituto do louro. O seu chá é um digestivo eficaz e combate a bronquite, catarro, diabetes e diarreia. Tem acção antioxidante, antimicrobiana, ansiolítica, calmante e anti-inflamatória. É muitas vezes utilizada como repelente de alguns insectos.



Ref. 43050

## Segurelha

*Satureja hortensis*

A Segurelha é uma erva aromática da família da menta. É um arbusto perene que pode chegar aos 50 cm de altura. As folhas e os brotos jovens são colhidos antes da floração. Esta erva pode ser consumida em fresco ou seca, possuindo um sabor ligeiramente picante e a menta. A Segurelha combina com pratos de peixe, pratos de carne, legumes, feijão e sopas.



Ref. 43310

## Sorrel ou Azeda

*Rumex ambiguus*

O Sorrel é uma erva perene em que as plantas jovens são usadas em saladas e sopas. Esta cultura pode ser colhida no início da Primavera. A colheita também é possível durante o Outono, quando, após a produção das sementes no Verão, as plantas começam a crescer de novo.



Ref. 43270

## Tomilho

*Thymus vulgaris*

O tomilho é uma erva utilizada na culinária, possuindo também características medicinais. As folhas e os topos dos caules são utilizados frescos ou secos. Deve ser podado logo a seguir à floração, de forma a evitar que lenhifique na base, mantendo-se vigoroso e saudável por muito mais tempo e resistindo melhor ao Inverno. A floração começa no segundo ano, no início do verão.

### Contactos

AdviceAgriBusiness Unip., Lda.

Rua Alexandre Herculano, nº 38, 1º esq. 2860-180 Alhos Vedros - Portugal

Tel.: (00351) 913 894 820 (Eng. Sérgio Margaço)

comercial@365agro.com

www.adv-agri.com

### Aviso Legal

A Advice.AgriBusiness visa garantir que as informações dadas estão actualizadas e são precisas. A Advice.AgriBusiness não pode ser responsabilizada por danos directos ou indirectos decorrentes do uso dessas informações. Para mais informações, contacte-nos.

Ed. 01-03-2018