

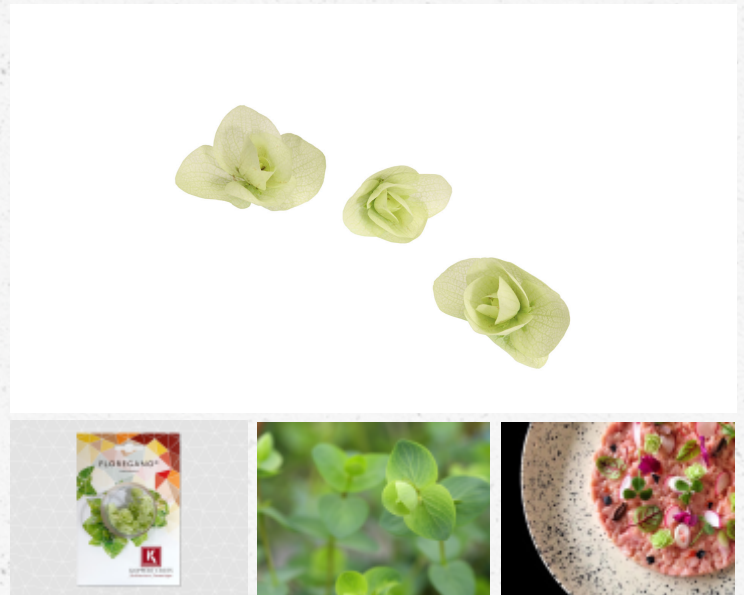


Floregano

Oreganum

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	oregano, sommerlich frisch
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Muttertag, Pilz, Kürbis, Trüffel, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Der Geschmack von frischem Oregano.



GESCHMACK

Floregano ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Blüte. Der Geschmack von frischem Oregano. Dank ihrer dekorativen Ausstrahlung und des vollen Aromas sehr vielseitig einsetzbar.

GESCHMACKSFREUNDE

Floregano passt ausgezeichnet zu orientalischen und Lammgerichten. Außerdem harmonisiert die Blüte gut zu Paprika, Tomate oder Zucchini.

HERKUNFT

Floregano stammt aus dem Mittelmeerraum. Der kräftige Charakter der Blüte lässt sich an ihrem Duft und an ihrer Farbe erkennen.

VERFÜGBARKEIT

Der Floregano ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht der Floregano den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Süß, Salzig, Sauer, Bitter, Umami

Kulturen	Alpin, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Türkisch
Verwendung	Backen, Dekorieren, Garnierung, Räuchern
Farben	Weiß, Grün
Gerichte	Alkohol, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Grill, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Aal, Seeteufel, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Oliven, Birne, Erbsen, Kürbis, Himbeere, Erdbeere, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Fenchel, Anis, Bohnen, Innereien, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Steinpilze, Pistazie, Fasan, Taube, Wachtel, Geflügel (andere), Senf, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Blumenkohl, Grünkohl, Zwiebel, Brot, Couscous, Ei, Reis, Tofu
Lateinischer Name	Oreganum
Synonyme	essbare Blüten, Oregano Blüte, Origanum Blüte, Griechische Blüte, Italienische Blüte, Sommerblüte, Mediterrane Blüte
Abmessungen	3 bis 4 cm
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"