

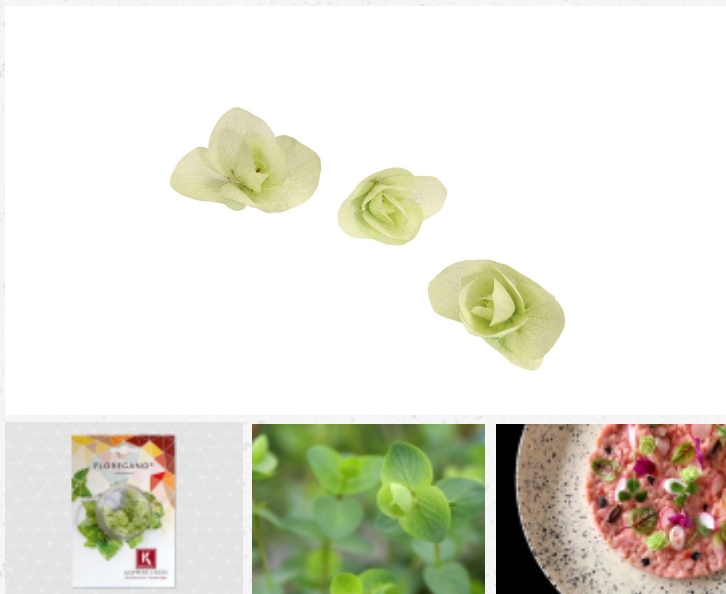


Floregano

Oreganum

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	oregano, veraniego
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Día de la madre, Setas, Calabaza, Trufa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

El propio olor de Floregano ya nos transporta al Mar Mediterráneo.



SABOR

El propio olor de Floregano ya nos transporta al Mar Mediterráneo. El sabor de orégano fresco.

AMIGOS DEL GUSTO

Es un producto muy versátil por su carácter sabroso y decorativo. Floregano combina bien con platos orientales y con cordero. La flor también se puede usar con pimienta, tomate o calabacín.

ORIGEN

Floregano es originaria de la zona mediterránea. El potente carácter de la flor se debe a su olor y color.

DISPONIBILIDAD

Floregano esta disponible todo el año y puede ser fácilmente almacenado por hasta 7 días a 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami

Culturas Alpino, Australiano, Balcánico, Báltico, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Portugués, Ruso, Español, Turco

Uso	Horneando, Decoración, Adornar, Fumar
Colores	Blanco, Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Parrilla, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Anguila, Rape, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Aceitunas, Pera, Guisantes, Calabaza, Frambuesa, Fresa, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Hinojo, Anís, Alubias, Casquería, Cerdo, Ternera, Seta porcini, Pistacho, Faisán, Paloma, Codorniz, Otros aves, Mostaza, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Coliflor, Col rizada, Cebolla, Pan, Cuscús, Huevo, Arroz, Tofu
Nombre latino	Oreganum
Sinónimos	Flor de orégano
Dimensiones	3 a 4 cm
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"