

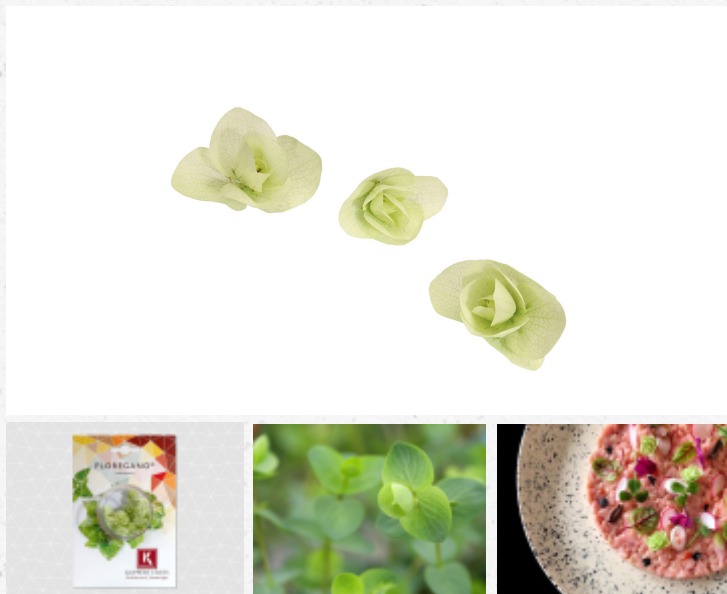


Floregano

Oreganum

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	origan, saveur estivale
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Fête Des Mères, Champignon, Citrouille, Truffes, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Rien que par son arôme, Floregano évoque déjà la Méditerranée.



GOÛT

Floregano est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible.

Rien que par son arôme, Floregano évoque déjà la Méditerranée. La saveur de l'origan frais.

TASTE FRIENDS

Caractère décoratif et savoureux permettant une combinaison avec de nombreux plats. Floregano convient parfaitement avec des plats orientaux ou à base d'agneau. La fleur est très décorative avec les poivrons, tomates ou courgettes.

ORIGINE

Floregano trouve son origine dans la région méditerranéenne. Le puissant caractère de cette fleur est reconnaissable à son arôme et à sa couleur.

DISPONIBILITÉ

Floregano est disponible toute l'année et peuvent être conservés jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture de Floregano répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
------	---------------------------------

Cultures	Alpine, Australienne, Balkanique, Baltique, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Péruvienne, Portugaise, Russe, Espanole, Turquie
Usage	Cuisson, Décoration, Garniture, Fumé
Coleurs	Blanc, Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Grillé, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Anguille, Lotte, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Olives, Poire, Pois, Citrouille, Framboise, Fraise, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Fenouil, Anis, Haricots, Trippes, Porc, Veau, Champignons porcini, Pistache, Faisan, Pigeon, Caille, Autres Volailles, Moutarde, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Choufleur, Chou frisé, Oignon, Pain, Couscous, Oeuf, Riz, Tofu
Nom latin	Oreganum
Dimensions	3 á 4 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"