

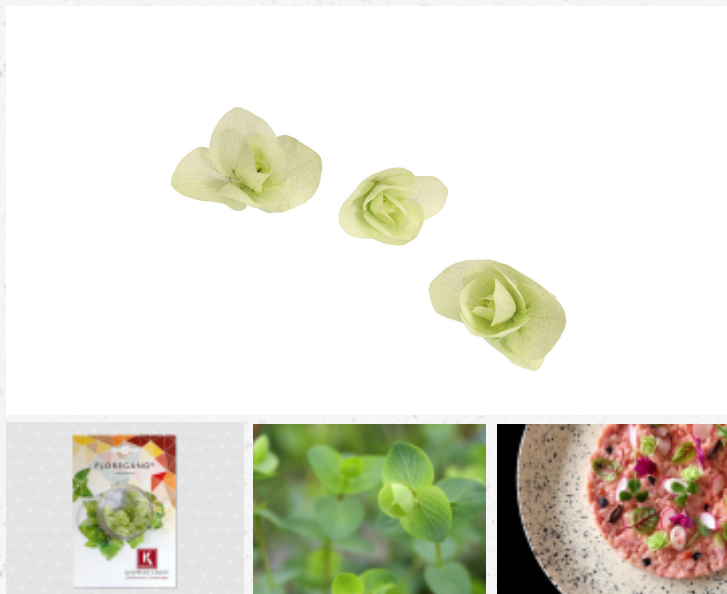


Floregano

Oreganum

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	estivo, origano
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Festa della mamma, Fungo, Zucca, Tartufo, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Floregano è il marchio di Koppert Cress per un fiore commestibile che ci trasporta nel Mar Mediterraneo.



SAPORE

Floregano è il marchio di Koppert Cress per un fiore commestibile che ci trasporta nel Mar Mediterraneo! Il suo sapore è di origano fresco.

TASTE FRIENDS

Il carattere ornamentale e raffinato lo rende utilizzabile per una varietà di piatti. Si sposa bene con i piatti della cucina orientale e quelli di agnello. Il suo fiore può essere utilizzato ottimamente anche con i peperoni, i pomodori o le zucchine.

ORIGINE

Floregano è originario dell'area mediterranea. Il forte carattere del fiore è riconoscibile dal profumo e dal colore.

DISPONIBILITÀ

Il Floregano è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C. Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

Confezione: 20 fiori per tazza, 4 tazze per scatola (20x30 cm).

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
--------------	------------------------------------

Culture	Alpina, Australiana, Balcanica, Baltica, Creola, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Peruviana, Portoghese, Russa, Spagnola, Turca
Uso	Cottura al forno, Decorazione, Contorno, Affumicare
Colori	Bianco, Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Griglia, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Anguilla, Coda di rospo, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Olive, Pera, Piselli, Zucca, Lampone, Fragola, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Finocchio, Anice, Fagioli, Frattaglie, Maiale, Vitello, Funghi porcini, Pistacchio, Fagiano, Piccione, Quaglia, Altro pollame, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Cavolfiore, Cavolo, Cipolla, Pane, Couscous, Uovo, Riso, Tofu
Nome latino	Oreganum
Sinonimi	Caprese, Fiore di origano
Dimensioni	3 a 4 cm
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g