

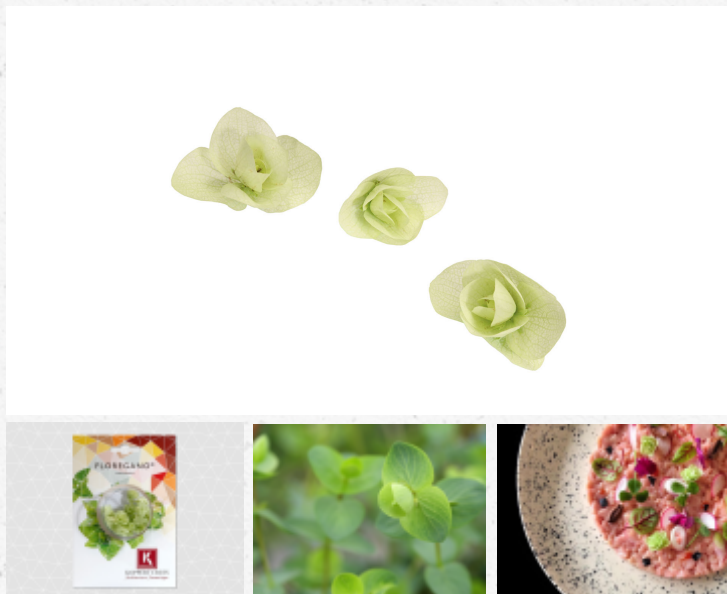


Floregano

Oreganum

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Oregano, zomers
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Moederdag, Paddestoel, Pompoen, Truffel, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Floregano doet je bij de geur al denken aan de Middellandse Zee.



SMAAK

Floregano is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare bloem. Floregano doet je bij de geur al denken aan de Middellandse Zee. De smaak van verse oregano.

SMAAKVRIENDEN

Het decoratieve, smaakvolle karakter zorgt voor een brede toepasbaarheid. Floregano past goed bij oriëntale en lam gerechten. Bij paprika, tomaat of courgette past de bloem ook goed.

OORSPRONG

Floregano vindt haar oorsprong in het Mediterrane gebied. Het krachtige karakter van de bloem is te herkennen aan de geur en de kleur van de bloem.

BESCHIKBAARHEID

Floregano is aarrond beschikbaar en kan tot een week bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Floregano aan de hygiënische normen in de keuken.

SPECIFICATIES

Smaak

Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami

Culturen

Alpine, Australisch, Balkan, Baltisch, Creools,
Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Mediterraans,
Nordic, Noord Amerikaans, Peruviaans, Portugees,
Russisch, Spaans, Turks

Techniek	Bakken, Decoratie, Garnering, Roken
Kleuren	Wit, Groen
Gerechten	Alcohol, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Grill, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Paling, Zeeduivel, Vis (zout water), Vis (zoet water), Olijven, Peer, Erwt en, Pompoen, Framboos, Aardbei, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Venkel, Anijs, Bonen, Organen, Varkensvlees, Kalfsvlees, Eekhoorntjesbrood, Pistache, Fazant, Duif, Kwartel, Gevogelte (andere), Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Bloemkool, Boerenkool, Ui, Brood, Couscous, Ei, Rijst, Tofu
Latijnse naam	Oreganum
Afmetingen	3 tot 4 cm
Microbiologische normen	Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g