# Floregano

*Oreganum*

| | |
|---|---|
| **Pochodzenie** | Europa Po?udniowa |
| **Smak/Aromat** | Oregano, powiew lata |
| **Pory roku** | Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Wielkanoc, Dzie? Ojca, Dziczyzna, Dzie? Matki, Grzyby, Dynia, Trufle, Walentynki |
| **Przechowywanie** | Zimno, 2-7 ° C |

Aromat Floregano przywo?uje my?l o Morzu ? ródziemnym.

## SMAK

Floregano to nazwa jadalnego kwiatu marki Koppert Cress. Aromat Floregano przywo? uje my?l o Morzu ?ródziemnym. Posiada smak ?wie?ego oregano.

## TASTE FRIENDS

Dekoracyjny, aromatyczny charakter sprawia, ?e ??sprawdza si? w ró?norodnych potrawach. Floregano dobrze smakuje w daniach azjatyckich i jagni?cych. Kwiat jest równie? smaczny ze s?odk? papryk?, pomidorem lub cukini?.

## POCHODZENIE

Floregano pochodzi z regionu ?ródziemnomorskiego. Pot??ny charakter kwiatu mo?na rozpozna? po jego zapachu i kolorze.

## DOST?PNO??

Floregano jest dost?pny przez ca?y rok i mo?na go ?atwo przechowywa? do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 ° do 7 ° C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 ° do 4 ° C. Wyprodukowany zgodnie ze spo?ecznymi metodami upraw, Floregano spe?nia higieniczne standardy kuchenne. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spo?ycia.

## SPECYFIKACJE

| | |
|---|---|
| **Smak** | S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami |

| | |
|---|---|
| **Kultury** | Alpejska, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, ? ródziemnomorska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Peruwia?ska, Portugalska, Rosyjska, Hiszpa?ska, Turecka |
| **Stosowanie** | Pieczenie, Dekoracja, Garnirunek, Pali? |
| **Kolor** | Bia?y, Zielony |
| **Naczynia** | Alkohol, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dziczyzna, Grill, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Pizza, Drób, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega? skie, Warzywa |
| **Przyjazne smaki** | Gin, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), W?gorz, ?abnica, Ryby (s? onowodne), Ryby (s?odkowodne), Oliwki, Gruszka, Groch, Dynia, Malina, Truskawka, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Szczypiorek, Koper w?oski, Any?, Fasolka, Podroby, Wieprzowina, Ciel?cina, Borowik szlachetny, Pistacja, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Drób (inne), Musztarda, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Kalafior, Jarmu?, Cebula, Chleb, Kuskus, Jajko, Ry?, Tofu |
| **Nazwa ?aci?ska** | Oreganum |
| **Synonimy** | Caprese, Jadalne kwiaty, Kwiaty oregano, Kwiat oreganium, Grecki kwiat, W?oski kwiat, Letni kwiat, Kwiat ?ródziemnomorski |
| **Wymiary** | od 3 do 4 cm |
| **Normy mikrobiologiczne** | Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g |