

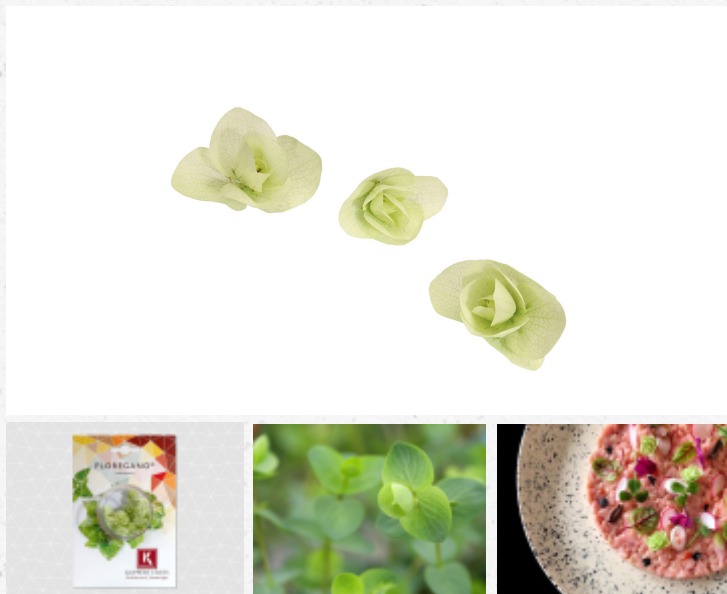


Floregano

Oreganum

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Oregano, powiew lata
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przebrzeżki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyna, Dzień Matki, Grzyby, Dynia, Trufle, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Aromat Floregano przywołuje myśl o Morzu i rodzinnym.



SMAK

Floregano to nazwa jadalnego kwiatu marki Koppert Cress. Aromat Floregano przywołuje myśl o Morzu i rodzinnym. Posiada smak i zapach oregano.

TASTE FRIENDS

Dekoracyjny, aromatyczny charakter sprawia, że sprawdza się w różnorodnych potrawach. Floregano dobrze smakuje w daniach azjatyckich i jagnięcych. Kwiat jest również smaczny ze słodką papryką, pomidorem lub cukinią.

POCHODZENIE

Floregano pochodzi z regionu śródziemnomorskiego. Potrzebny charakter kwiatu można rozpoznać po jego zapachu i kolorze.

DOSTĘPNOŚĆ

Floregano jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 ° do 7 ° C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 ° do 4 ° C.

Wyprodukowany zgodnie ze standardowymi metodami upraw, Floregano spełnia higieniczne standardy kuchenne. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
-------------	--------------------------------------

Kultury	Alpejska, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, ? r?dziemnomorska, Nordycka, P?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??wne, Mi?so, Makaron, Pizza, Dr?b, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, W?dka, 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, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Szczypiorek, Koper w?oski, Any?, Fasolka, Podroby, Wieprzowina, Ciel?cina, Borowik szlachetny, Pistacja, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Dr?b (inne), Musztarda, S?l, 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 ?r?dziemnomorski
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