

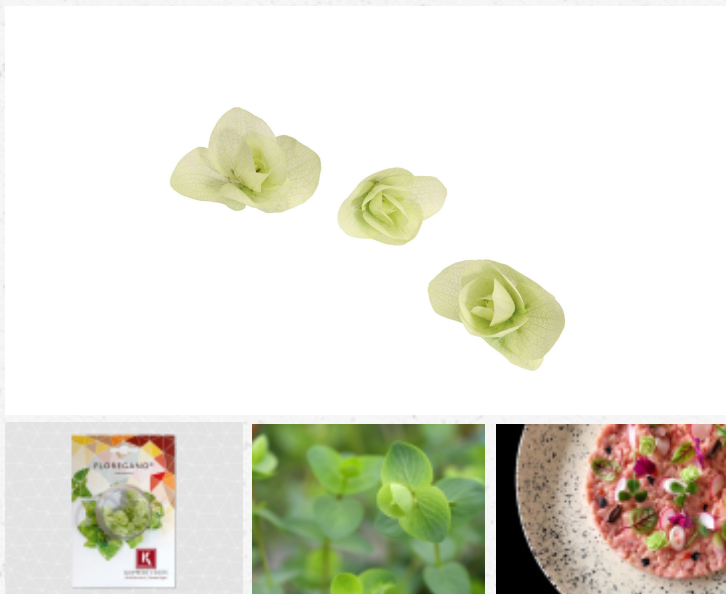


Floregano

Oreganum

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Orégãos, verão
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Dia da mãe, Cogumelos, Abóbora, Trufa, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

O sabor próprio de Floregano transporta-nos para o Mar Mediterrânico.



SABOR

Floregano é a denominação comercial de Koppert Cress para uma flor comestível. O sabor próprio de Floregano transporta-nos para o Mar Mediterrânico. Sabor a orégão fresco.

PROVE AMIGOS

É um produto muito versátil por ser muito decorativo e saboroso. Combina bem com pratos orientais e com cabrito. A flor também pode ser usada com pimentos, tomate ou courgette.

ORIGEM

Floregano é originária da zona do Mediterrâneo. O forte carácter da flor deve-se ao seu cheiro, sabor e cor.

DISPONIBILIDADE

Floregano está disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em um ambiente adaptado, Floregano atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
--------------	-------------------------------------

Culturas	Alpino, Australiano, Bálcãs, Báltico, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Português, Russo, Espanhol, Turco
Uso	Cozer, Decoração, Guarnição, Fumado
Cores	Branco, Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Grelhado, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Enguia, Tamboril, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Azeitonas, Pera, Ervilhas, Abóbora, Framboesa, Morango, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Funcho, Anis, Feijões, Miúdos, Porco, Vitela, Cogumelos porcini, Pistáchio, Faisão, Pombo, Codorniz, Outras aves, Mostarda, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Couve-flor, Couve, Cebola, Pão, Cuscuz, Ovo, Arroz, Tofu
Nome em latim	Oreganum
Sinônimos	Flor de orégão
Dimensões	3 a 4 cm
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g