



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Floregano®

Smaak	Oregano, zomers
Gebruik	Vlees en tomaat
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

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. 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.



Floregano (*Origanum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

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



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

