



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Floregano®

Sapore	Origano, estivo
Utilizzo	Carne e pomodoro
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Floregano® è il marchio di Koppert Cress per un fiore commestibile che ci trasporta nel Mar Mediterraneo! Il suo sapore è di origano fresco. Il carattere ornamentale e raffinato lo rende utilizzabile per una varietà di piatti. Si sposa bene con i piatti della cucina orientale e quelli di agnello. Il suo fiore può essere utilizzato ottimamente anche con i peperoni, i pomodori o le zucchine.

Origine

Floregano è originario dell'area mediterranea. Il forte carattere del fiore è riconoscibile dal profumo e dal colore.



Floregano (*Origanum*)

Disponibilita' e conservazione

Floregano e' disponibile tutto l'anno e puo' essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione e' di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Floregano ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto e' pronto all'uso poiche' coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

