



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Floregano®

Sabor	Orégano, veraniego
Uso	Carnes y tomate
Cultivo	Socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días a 2-7°C

Sabor y uso

Floregano® es la denominación comercial de Koppert Cress para una flor comestible. El propio olor de Floregano ya nos transporta al Mar Mediterráneo. El sabor de orégano fresco. Es un producto muy versátil por su carácter sabroso y decorativo. Floregano combina bien con platos orientales y con cordero. La flor también se puede usar con pimienta, tomate o calabacín.

Origen

Floregano es originaria de la zona mediterránea. El potente carácter de la flor se debe a su olor y color.

Disponibilidad y duración

Floregano esta disponible todo el año y puede ser fácilmente almacenado por hasta 7 días a 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Floregano (*Origanum*)



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

