



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Floregano®

Geschmack	Oregano, sommerlich frisch
Passt zu	Fleisch- und Tomatengerichte
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Floregano® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Blüte. Der Geschmack von frischem Oregano.

Dank ihrer dekorativen Ausstrahlung und des vollen Aromas sehr vielseitig einsetzbar. Floregano passt ausgezeichnet zu orientalischen und Lammgerichten. Außerdem harmoniert die Blüte gut zu Paprika, Tomate oder Zucchini.

Herkunft

Floregano stammt aus dem Mittelmeerraum. Der kräftige Charakter der Blüte lässt sich an ihrem Duft und an ihrer Farbe erkennen.



Floregano (*Origanum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Der Floregano ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht der Floregano den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

