



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Floregano®

Sabor	Orégãos, verão
Utilização	Carnes e tomate
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

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.

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.



Floregano® (*Origanum*)

Disponibilidade e armazenamento

Floregano esta 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 uma ambiente adaptado, *Floregano* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 20 flores em uma bandeja



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.
De Poel I
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com