



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Floregano®

<b>Smak</b>	Oregano, powiew lata
<b>Użycie</b>	Mięso i pomidory
<b>Uprawa</b>	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
<b>Dostępność</b>	Przez cały rok
<b>Okres trwałości</b>	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

### Smak i wykorzystanie

*Floregano*® to nazwa jadalnego kwiatu marki Koppert Cress. Aromat *Floregano* przywołuje myśl o Morzu Śródziemnym. Posiada smak świeżego oregano.

Dekoracyjny, aromatyczny charakter sprawia, że sprawdza się w różnorodnych potrawach. *Floregano* dobrze smakuje w daniach azjatyckich i jagnięcych. Kwiat jest również smaczny ze słodką papryką, pomidorem lub cukinią.

### Pochodzenie

*Floregano* pochodzi z regionu śródziemnomorskiego. Potężny charakter kwiatu można rozpoznać po jego zapachu i kolorze.



*Floregano*® (*Origanum*)

### Dostępność i trwałość

*Floregano* są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Floregano* spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.



Zawartość: 20 kwiatów na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

**Koppert Cress B.V.**

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com