



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Floregano®

Goût	Origan, saveur estivale
Utilisation	Viande et tomate
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Floregano® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. Rien que par son arôme, Floregano évoque déjà la Méditerranée. La saveur de l'origan frais.

Caractère décoratif et savoureux permettant une combinaison avec de nombreux plats. Floregano convient parfaitement avec des plats orientaux ou à base d'agneau. La fleur est très décorative avec les poivrons, tomates ou courgettes.

Origine

Floregano trouve son origine dans la région méditerranéenne. Le puissant caractère de cette fleur est reconnaissable à son arôme et à sa couleur.



Floregano (*Origanum*)

Disponibilité et conservation

Floregano est disponible toute l'année et peuvent être conservés jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C.

Le mode de culture de Floregano répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

