Date de création: 16 nov. 2026, 11:05:59

ORIGANO

CODE	93576
PAYS ET LIEU D'ORIGINE	Italie, Campanie
POIDS	100 g

Origan cultivé dans la vallée du Sarno, séché au soleil et travaillé à la main

DESCRIPTION	Origan séché 100% italien et haché à la main
APPARENCE	All'interno del vaso le foglie si presentano di dimensioni più o meno grandi grazie all'essicazione che le frantuma in pezzetti irregolari
GOÛT	Aromatique
POURQUOI NOUS L'AVONS CHOISI	Une nouveauté dans les productions de DANIcoop (Gustarosso) qui a récemment commencé à cultiver des légumes et des plantes aromatiques du territoire
CURIOSITÉ	La culture est effectuée en plein soleil; pendant la croissance, l'origan est arrosé régulièrement mais sans créer de conditions excessives humidité
CONSEILS D'UTILISATION	Utilisez-le pour aromatiser les pizzas et en général les plats d'été, comme la caprese de mozzarella et les tomates assaisonnées d'huile d'olive extra vierge ou pour donner une touche supplémentaire aux sauces à la tomate

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Ce document n'a qu'un but informatif et ne représente pas la fiche technique du produit.