



## Arco oregano 500 g

### Tørket oregano.

Oregano er kjent for å være den mest benyttede urten i Italiensk mat, kanskje særlig på pizza og i tomatsaus. Oreganoplanten har lilla blomster, og det er kun de olivengrønne bladene man bruker i matlaging. Ofte brukes den tørket, da tørking fører til en sterkere smak enn når den er fersk.

Oregano kan brukes til det meste, men er særlig kjent for å brukes på pizza og i tomatsaus. Den passer også bra som krydder til kjøtt og fisk. Bruk den også gjerne som krydder i klassisk gresk salat.

Oregano har en kraftfull, varm og aromatisk smak med svak bitterhet. Tørket oregano har ofte en kraftigere smak enn den ferske.

**Produktnummer** 514900

**Antall i kartong** 4