



Aflorita spiselige stemorsblomster frysetørket

Frysetørkede spiselige stemorsblomster til pynting av festkaker, garnityr til ostebord, salater eller drinker.

Det spanske selskapet Innoflower er pionerer i Spania innen dyrking og markedsføring av spiselige blomster. Ideen begynte å ta form gjennom dedikasjon til forskning på reproduksjonsbiologien til frukttrær, spesielt loquat-blomsten. Deres signaturprodukter, spiselige blomster, retter seg både mot haute cuisine og andre markeder, både nasjonalt og internasjonalt. Selskapet dyrker rundt 50 forskjellige blomsterarter, inkludert stemorsblomster, tusenfryd, nellik, gyldenlakk, blomkarse og roser. Når det gjelder innhøstingsmetoder, er det viktig å merke seg at spiselige blomster krever skånsom håndtering for å bevare deres kvalitet og estetiske verdi. Generelt høstes slike blomster for hånd på morgenen etter at duggdråpene har tørket, for å sikre optimal friskhet og holdbarhet. Etter innhøsting gjennomgår blomstene ofte en nøye utvelgelsesprosess før de frysetørkes og pakkes for distribusjon. Selskapet ble opprettet i 2016 og holder til i Zaragoza, en by i det nordøstlige Spania.

Produktnummer 514802
Antall i kartong 60

Frysetørkede spiselige stemorsblomster i ulike farger. Kan brukes som garnityr på salater og desserter. Som dekorasjon til kaker, makroner, sjokolade og iskem. De gir et estetisk løft og en lett blomstersmak til salater. Brukes i drinker, te og limonade for både smak og visuell effekt. Kan brukes som fest dekor på bord, kaker og servietter eller estetisk verdi i matfotografi og kunstneriske oppsett.

Pakken inneholder 30 stk. blomster.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet