



OREGANO

Oregano

Hierba aromática de sabor intenso y fresco, ampliamente utilizada en la cocina internacional, especialmente en platos italianos, mexicanos y mediterráneos. Sus hojas verdes aportan un aroma característico que realza salsas, adobos, ensaladas y preparaciones de carne.

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde vibrante, sin manchas.

Aroma y sabor: Intenso, fresco y herbal.

Uso principal: Cocina gourmet, aderezos, salsas, infusiones y condimentos.

• BENEFICIOS

Antioxidante natural, Protege las células del daño causado por los radicales libres.

Apoyo digestivo, Facilita la digestión y puede ayudar a aliviar molestias estomacales.

Realza el sabor de salsas, carnes, ensaladas, pizzas y adobos.

ideal para restaurantes, tiendas de productos gourmet y naturistas

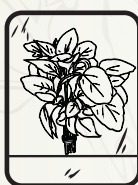
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA

Empaque disponible en

