



ROMERO

Rosemary

hierba aromática de hoja perenne muy valorada en la gastronomía internacional por su aroma penetrante, su sabor herbal y ligeramente resinoso, y su excelente vida postcosecha. Originario de la cuenca mediterránea, el romero ha conquistado las cocinas del mundo por su versatilidad y su toque gourmet.

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde oscuro con brillo natural; hojas delgadas y firmes.

Aroma y sabor: Intenso, herbal, ligeramente amargo con notas de pino y limón.

Uso principal: culinario, infusiones, panadería artesanal y mixología gourmet.

• BENEFICIOS

Fuente natural de antioxidantes, calcio, hierro

Contiene compuestos fenólicos que favorecen la digestión y fortalecen el sistema inmunológico.

Mejora el sabor y el aroma de alimentos frescos y cocinados.

Su larga vida útil y aroma duradero lo convierten en una opción rentable para distribuidores, supermercados y chefs profesionales.

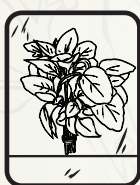
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en

