

SALVIA

Sage

Es una hierba aromática de hojas aterciopeladas, color verde grisáceo y aroma profundo, muy apreciada en la gastronomía por su sabor fuerte, terroso y ligeramente amargo. Es un ingrediente esencial en la cocina gourmet y en la elaboración de infusiones naturales.

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde grisáceo con textura suave y hojas ligeramente vellosas..

Aroma y sabor: Intenso, herbal, con notas cálidas y amargas características.

Uso principal: culinario e infusiones.

• BENEFICIOS

Rica en antioxidantes, calcio, hierro y vitamina K

Cuenta con propiedades digestivas y antiinflamatorias..

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

ideal para restaurantes, tiendas naturistas y mercados especializados

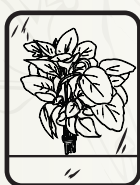
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA



Empaque disponible en

