



TOMILLO

Thyme

Hierba aromática de gran prestigio en la cocina internacional, muy valorada en el mercado estadounidense por su sabor concentrado, aroma cálido y propiedades naturales conservantes y medicinales. Su versatilidad culinaria y su larga vida poscosecha lo convierten en una de las hierbas frescas más demandadas por restaurantes y cadenas de alimentos saludables.

• CARACTERÍSTICAS

Presentación: fresca en rama, en manojo o empacada.

Color: Verde intenso con tallos delgados y lenosos.

Aroma y sabor: Fuerte, herbal y cálido, con notas de madera, limón y eucalipto.

Uso principal: culinario, medicinal e infusiones.

• BENEFICIOS

Hierba altamente nutritiva, rica en vitamina C

Alto contenido de vitamina A, hierro, calcio, magnesio y antioxidantes naturales.

Aporta beneficios digestivos, fortalece el sistema inmunológico y reduce la inflamación.

Es una presentación atractiva, calidad uniforme y suministro confiable durante todo el año.

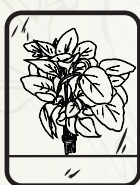
• PRESENTACIONES DE EMPAQUE



CLAMSHELL



CHAROLA



BOLSA

Empaque disponible en

