



Alyssum maritimum



sol · sun
sol · ensoleillé



8-10 días
days · dias
jours 15-20°C



moderado · moderate
moderada · modéré

ES· Las hojas y flores del Alyssum dulce tienen un potente sabor a miel con un ligero toque picante, similar al de la col rizada. Combinan bien con ensaladas, sopas frías o incluso tortillas. Antes de consumir, lave las flores sumergiéndolas en un recipiente con agua y séquelas agitando suavemente.

EN· The leaves and flowers of sweet alyssum have a strong honey-like flavour with a slightly spicy taste, similar to kale. Try adding them to salads, cold soups or even omelettes. Wash and dry them gently by immersing them in a bowl of water and shaking gently.

PT· As folhas e flores do alisso-doce têm um potente sabor a mel com um trazo ligeiramente picante, semelhante ao da couve-frisada. Combinam bem com saladas, sopas frias ou mesmo omeletes. Antes de as consumir, lave as flores, mergulhando-as numa tigela com água e seque-as sacudindo-as suavemente.

FR· Les feuilles et les fleurs de l'alyssum doux ont une saveur puissante de miel avec un soupçon de piquant, semblable à celle du chou frisé. Essayez de les ajouter aux salades, aux soupes froides ou même aux omelettes. Lavez et séchez-les délicatement en les plongeant dans un bol d'eau et en les secouant doucement.

¡Descubre las recetas!

Découvrez les recettes!

Descubra as receitas!

Discover the recipes!



i SEMILLA DESARROLLADA ESPECÍFICAMENTE PARA FLOR COMESTIBLE
SEED GROWN SPECIFICALLY FOR EDIBLE FLOWERS
SEMENDE DESENVOLVIDA ESPECÍFICAMENTE PARA FLORES COMESTÍVEIS
GRAINES CULTIVÉES SPÉCIALEMENT POUR LES FLEURS COMESTIBLES

CONTENIDO NETO
PESO DO CONTEÚDO

2g

FECHA ÚLTIMO ANÁLISIS: VALIDEZ ANÁLISIS HASTA:
DATA DA ÚLTIMA ANÁLISE: VALIDADE ANALISE ATÉ:

10-21/10-25
274839

REF.: FNGF9610 - ZDIS9610 LOTE:

ROCALBA, S.A. - Productor ES09170031
C/ Barcelona 15, 17002 Girona (Spain)

