

Origano



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Lebiodka pospolita zwana popularnie oreganem to gatunek rośliny wieloletniej należący do rodziny jasnotowatych. Jego nazwa przetłumaczona z greckiego oznacza „góre”, miejsce gdzie bujnie rosła w stanie dzikim. Jest rośliną wieloletnią. Może osiągać 80 cm wysokości. Liście jajowate, drobne, posiada białe, różowe lub czerwone kwiaty. Kwitnie od czerwca do sierpnia. Występuje naturalnie nie tylko w Grecji, ale także w innych krajach basenu Morza Śródziemnego, Azji Mniejszej.

Sugestie:

Oregano charakteryzuje się przyjemnym zapachem oraz korzennym smakiem. Zioło to jest stosowane w potrawach z pomidorami, w pizzach (tradycyjna Margherita: pomidory, mozzarella, oregano), omletach. W potrawach z makaronów (np. spaghetti), we włoskich sosach, sałatkach, do przyprawiania potraw z owoców morza, do tartych serów, warzyw, zawieszistych zup, pieczonych mięs z wieprzowiny, wołowiny, baraniny, cielęciny. Zalicza się je do podstawowych przypraw kuchni włoskiej, hiszpańskiej i meksykańskiej.

Dane techniczne

Składniki:	Suszone oregano.
Opakowanie:	Torebka plastikowa
Waga:	1 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu, z daleka od źródeł światła.



Kraj pochodzenia:

Włochy