

Microbrotes cultivados de manera sostenible en Mallorca



Producto KMO Nuestra finca está a 10 minutos de Palma y esto permite que nuestros productos puedan estar en tu mesa en un breve periodo de tiempo



Calidad excepcional Compramos las mejores semillas y cultivamos nuestros microbrotes en base a los altos estándares de los cocineros profesionales, así que puedes asegurarte que tienes el mejor producto



Sostenible No usamos ningún químico, fertilizante ni pesticida. Nuestros microbrotes florecen tan solo gracias a la luz del sol y al agua, recurso que usamos en su justa medida para no malgastar ni una gota

Acelga roja



Tallos escarlata, sabor similar a las espinacas,
ligeramente salino

Albahaca genovesa



Aroma fuerte de albahaca clásica, hoja jugosa
de tallo corto
temporada abril - noviembre

Albahaca limón



Sabor clásico de albahaca con una esencia
cítrica
temporada abril - noviembre

Albahaca Thai



Clásica de la cocina Thai con un punto de anís
temporada abril - noviembre

Amaranto rojo



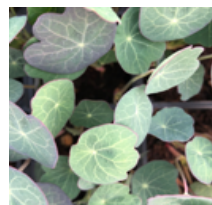
Hoja escarlata intenso y sabor terroso
sugere de remolacha

Borraja



Sabor refrescante de pepino y hoja grande,
suave y aterciopelada

Capuchina Blue Pepe



Hojas grandes de color azul-hierro y un sabor
sugere de berro
temporada diciembre - junio

Cilantro



Aroma apetitoso y refrescante con sabor
clásico de cilantro

Guisantes



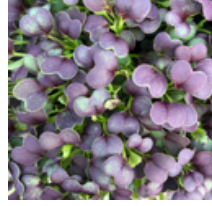
Hojas crujientes, culminadas en filamento y
gusto fresco de guisantes

Mandarina marigold



Hoja verde con tallo rosa con un sabor, cítrico

Mizuna roja



Hoja roja y sabor ligeramente picante de mostaza

También disponible Mizuna verde

Mostaza pizzo



Mostaza clásica de hoja verde y un gusto muy picante

Pak Choi



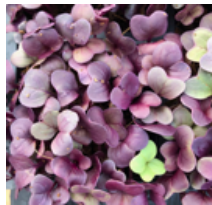
Hojas verdes y moradas con un gusto suave de brassica

Perejil



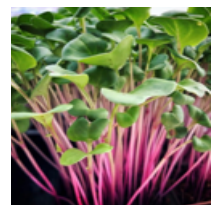
Un sabor clásico, ligero y fresco

Rabanito rioja



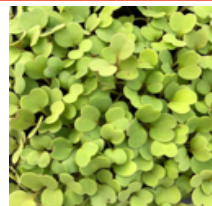
Tallo robusto de color burdeos junto con la hoja picante

Rabanito sangria



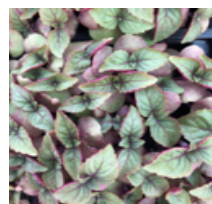
Con hoja verde y tallo rosa, picante

Rúcula



Sabor de nueces, ligeramente picante y con un final amargo

Shiso bi-color



Hojas verdi-rojas serradas y bonitas con esencia de comino, cilantro y perejil

Shiso rojo



Hojas de color rojo con esencia de comino,
cilantro y perejil

Wasabina



Hoja verdosa con un intenso sabor picante de
Wasabi