

Microbrotes cultivados de manera sostenible en Mallorca



Producto artesanal Cultivamos nuestros productos de manera totalmente artesanal y a mano, utilizando sólo recursos naturales que nos dan un excelente producto de sabores intensos y duración prolongada



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

**Albahaca
genovesa**



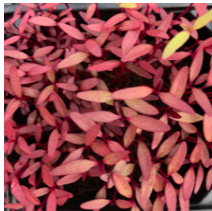
Aroma fuerte de albahaca clásica, hoja jugosa de tallo corto
*temporada abril - octubre **

**Albahaca
limón**



Sabor clásico de albahaca con una esencia cítrica
*temporada abril - octubre **

Amaranto rojo



Hoja escarlata intenso y sabor terroso sugerente de
remolacha

Cilantro



Aroma apetitoso y refrescante con sabor clásico de cilantro

Guisantes



Hojas crujientes, culminadas en filamento y gusto fresco de
guisantes

Mostaza pizzo



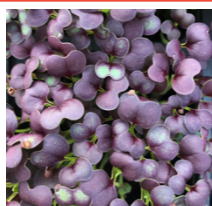
Mostaza clásica de hoja verde y un gusto muy picante

Mostaza Red Frills



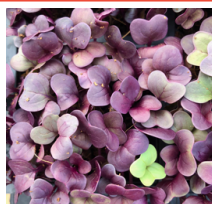
Sabor clásica de mostaza picante con hoja roja

Pak Choi



Hojas verdes y moradas con un gusto suave de brassica

**Rabanito
rioja**



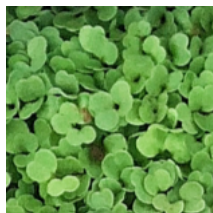
Tallo robusto de color burdeos junto con la hoja picante

**Rabanito
sangria**



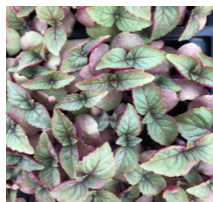
Con hoja verde y tallo rosa, picante

Rúcula



Sabor de nueces, ligeramente picante y con un final amargo

**Shiso
bi-color**

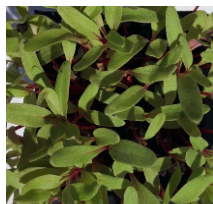


Hojas verdi-rojas serradas y bonitas con esencia de comino,
cilantro y perejil



**Las siguientes variedades tienen un stock limitada y normalmente solo
están disponibles bajo comanda previo con tiempo para el crecimiento!**

Acelga roja



Tallos escarlata, sabor similar a las espinacas, ligeramente
salino
*también disponible acelga amarilla
temporada noviembre - junio **

**Albahaca
Thai**



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

Bergamota



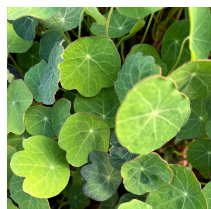
Una hoja pequeña con un sabor afrutado muy fuerte y con un
toque cítrico y ligeramente amargo

Borraja



Sabor refrescante de pepino y hoja grande, suave y
aterciopelada

Capuchina



Hojas grandes de color azul-hierro y un sabor sugerente de
berro
*temporada noviembre - junio **

Garbanzos



Sabor fresco y cremoso de hummus

Lemon Balm



Delicada hoja de color verde oscuro con un destacado sabor cítrico

Mandarina Marigold



Hoja verde con tallo rosa con un sabor ligeramente cítrico y salado

Mizuna roja



Hoja roja y sabor ligeramente picante de mostaza
también disponible Mizuna verde

Perejil



Un sabor clásico, ligero y fresco

Remolacha



Tallo burdeos, hoja veteada y escarlata con sabor terroso y salino
*temporada noviembre - junio **

Wasabina



Hoja verdosa con un intenso sabor picante de Wasabi

** esta previsión puede sufrir cambios por el clima*



Nuestra caja mixta

Hemos colocado tres celdas individuales de cada una de nuestras variedades más populares y versátiles en una bandeja especial



El **pak choi** tiene un color muy bonito y su sabor suave combina con una gran variedad de platos



La **rúcula**, con su sabor de nueces y su toque picante liga con carnes y pescados



El **amaranto** con su bonito color ofrece un sabor terroso apto tanto para platos salados como para postres



El **rabanito sangria** ofrece una hoja robusta y un toque picante para la carne



El **shiso**, con sus hojas verdes y purpuras aporta un sabor y aroma especial tanto a platos salados como dulces, incluso a bebidas y cocteles