Origano del Mediterraneo Tritato

Denominazione:	**ORIGANO DEL MEDITERRANEO TRITATO**
Provenienza:	MEDITERRANEO
Descrizione:	Erbacea perenne, alta fino a 80 cm, ha foglie verde scuro; i fiori, rosei o violacei, sono riuniti in glomeruli che formano delle infiorescenze corimbose. Può essere propagato per semina (da effettuare in primavera) o per divisione delle piante accestite (in primavera o dopo la fioritura).
Come si presenta:	Foglie tritate di colore verde, sapore ed odore aromatici e gradevoli.
Scadenza prodotto:	24 mesi dal confezionamento
Curiosità:	Molto impiegato in cucina per aromatizzare carni, pesci, funghi, verdure, insalate, ecc. Molto profumato è l'origano meridionale, Origanum heracleoticum L. (sin. Origanum vulgare ssp. viridulum Nyman) diffuso al sud Italia e nelle isole, ingrediente fondamentale della pizza e di molti altri piatti mediterranei.Proprietà terapeutiche: aperitive, digestive, carminative, tonico-stimolanti.
Confezionamento:	VASO IN PET MAXI DA 800 ML
Misure cartoni:	Larghezza 27 cm Altezza 18,5 cm Profondità 31,5 cm
Misure pedane:	Larghezza 120 cm Altezza 108 cm Profondità 80 cm
N. colli per pedana:	40
N. strati per pedana:	5
N. colli strati pedana:	8
Allergeni:	NON PRESENTI

CONFEZIONE	PESO	*PEZZI PER CARTONE*	CODICE ARTICOLO	CODICE EAN PRODOTTO	CODICE EAN SCATOLA	I.V.A.
VASO IN PET MEDIO DA 800 ML	210 GR	12 PEZZI	PF90890	8033959108901	8033959100097	5%