



Rosella[®] Flowers

Las flores de
hibiscus salvajes
crecen en Australia
y en el Sureste
Asiático

**Cosechadas a mano y
cuidadosamente seleccionadas,
nuestras flores están envasadas
inmediatamente después
de la cosecha.
Así es como conseguimos
mantener el sabor excepcional
y la textura carnosa y crujiente
de la flor fresca, con su riqueza
natural en vitamina C
y antioxidantes.**

La “Flor - Fruta”
por excelencia,
sabor y glamour
para gastronomía
y coctelería



Las aplicaciones de las flores de hibiscus en el campo de la gastronomía y de la coctelería son infinitas. El intenso color rojo y la belleza natural de la flor de hibiscus la hacen tan espectacular para la vista como para el paladar.



**Rosella
Flowers**



Bote de 250 gr. - 11 flores en almíbar
12 botes por caja en display
Ref.: 1023



Bote de 750 gr.
40 flores en almíbar
4 botes por caja en display
Ref.: 1025

El proceso de elaboración de nuestras flores es totalmente natural, sin aditivos.

Las flores se conservan en un almíbar suave, bajo en azúcar, dejando todo el protagonismo al sabor natural y matices de frutos rojos, preservando la textura carnosa en la boca.

La baja concentración de azúcar permite múltiples combinaciones, también en platos o aperitivos salados.

