



Flor de Hibiscus en su almíbar

Las flores de hibiscus están cocinadas al baño maría con agua mineral y azúcar de caña. Vienen embasadas en tarros de 11 o de 50 flores. Su sabor recuerda la baya roja y la frambuesa.

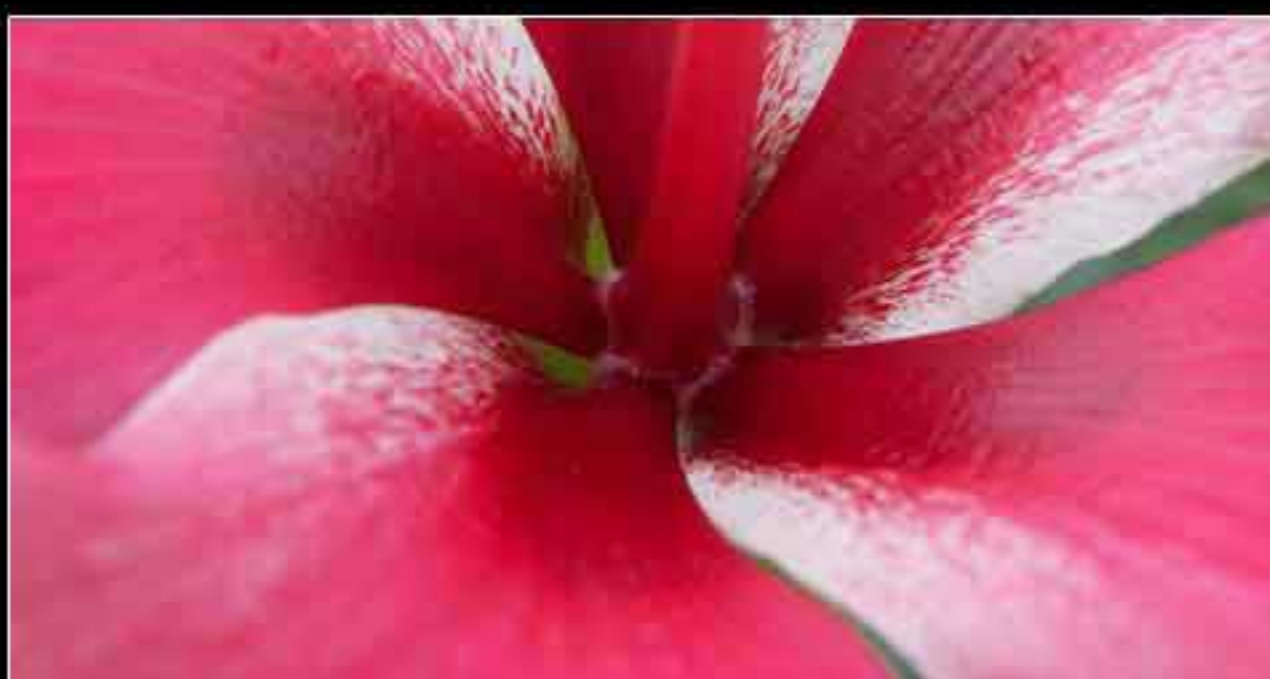
Un brindis refinado y muy visual: depositar la flor en una copa y rociarla con champagne, cava o vino espumoso, los pétalos se abren y dejan estallar un sinfín de burbujas.

En cocina creativa: Repostería, foie-gras, ensaladas, flores rellenas de queso.

La Flor

La flor de hibiscus salvaje (karkadé) es comestible. El envasado manual preserva su calidad degustativa y su forma delicada.

Color y sabor provienen únicamente de las flores, hervidas en tarros sellados con agua mineral y azúcar de caña. 100% natural, su gusto recuerda la frambuesa, y su textura carnosa al litchi. La mejor manera de guardar el sabor original de esta "flor fruta" es conservándola en su propio almíbar.



FLOR DE HIBISCUS EN SU ALMÍBAR

En bote de 250 gr. ó 1 Kg.

