



“Ci sono fiori dolci e fiori sapidi, alcuni neutri ed altri piccanti, ogni fiore ha la sua identità”;

Produciamo in 30.000 metri quadri di serre nella provincia veneziana, oltre 16 varietà di **fiori commestibili**, viole, margherite, garofani, tagete, nasturzio, bocche di leone, fucsie, begonie, geraneo, impatiens, primula, rosa, calendula, agerato, dalie, che ogni giorno raccogliamo a mano e confezioniamo. Crediamo nella produzione locale, nel made in Italy di qualità. I nostri fiori commestibili ogni giorno raggiungono ristoranti, pizzerie, e pasticcerie attraverso i distributori di prodotti freschi o tramite il nostro shop on line che consegna in massimo 48h dal ricevimento ordine con imballo isoteramico attraverso corriere in tutta Italia. Riusciamo a soddisfare qualsiasi tipo di esigenza, dalla fornitura a tema colore, varietà e grandezza.

E per esser sempre a fianco dei nostri clienti i nostri fiori edibili li abbiamo anche disidratati aumentando così la durata del prodotto e ampliando ancora di più le modalità di utilizzo. Il nostro processo lavora sotto i 30°C questo consente al fiore di mantenere forma e colore..... Oltre che le note aromatiche caratteristiche.

All'interno del Festival del Giornalismo Alimentare, l'Insalata dell'orto presente con il nuovo brand **METTIUNFIORE**, presenterà tutto il mondo colorato dei suoi fiori commestibili sia freschi che disidratati;

la storia, i sapori ed il gusto nelle preparazioni di Luca Andre' daranno l'opportunità durante il pranzo del press tour di iniziare un viaggio sensoriale alla scoperta dell'ingrediente più cool del momento.

Per approfondire: <https://www.mettunfiore.it>