





- Característica de la región mediterránea y presente en la gastronomía europea.
- Vibrante color **verde oscuro**.
- Hojas ovaladas grandes, carnosas y firmes, ya que cuentan con un nervio central suave y crujiente.



 Cultivo resistente que admite la mayoría de los climas a excepción de aquellos muy cálidos o con suelos muy saturados en agua.

GASTRONOMÍA

- Ingrediente muy versátil que se puede cocinar de muchas maneras diferentes.
- Marida con quesos curados, patata, ajo, cebolla, cerdo, ternera y hojaldre.



 Ligeros matices minerales con un sabor similar al de la espinaca.







Bolsa de acelga Florette



Verduras micro al vapor Florette



Sopa juliana Florette