



ERVAS AROMÁTICAS





ERVAS AROMÁTICAS

EM QUE PRATOS USAR



Carnes de porco e de borrego, massas, queijo, saladas, sopas e infusões.



Hortícolas, peixes, ovos, molhos, saladas e sopas.



Carne de porco, peixes, feijão, estufados e caldeiradas.



Carne, peixes, massas, queijo, saladas, ovos e arroz.



Carne de carneiro, peixes, limonada, saladas, sopas, sobremesas, ervilhas e infusões.



Carnes assada/grelhada e peixes assados/grelhados



Favas, caldos de peixes, açordas, bolos, saladas, sopas, arroz, ervilhas



Carne, peixe, massas, queijos, saladas e tomate



Peixes, marisco e saladas