



Louro



Cebolinho



Salsa



Oregãos



Hortelã

ERVAS AROMÁTICAS



Alecrim



Tomilho



Coentros



PASS
para + sabor



Salicornia



ERVAS AROMÁTICAS

EM QUE PRATOS USAR



LOURO

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



ALECRIM

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



CEBOLINHO

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



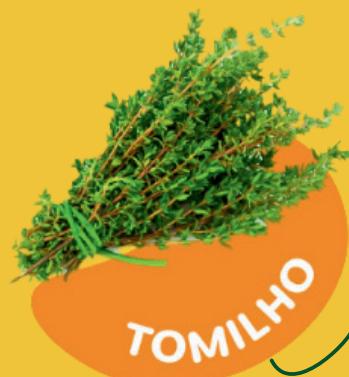
SALSA

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



HORTELÃ

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



TOMILHO

Carnes assada/grelhada e peixes assados/grelhados



COENTROS

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



OREGÃOS

Carne, peixe, massas, queijos, saladas e tomate



SALICÓRNIA

Peixes, marisco e saladas