

Nuestra propuesta de valor se basa en la producción y venta de flores comestibles y hojas verdes poco conocidas en nuestra sociedad.

De esta manera, introducimos en la alimentación de nuestro entorno productos novedosos, distintivos y con importantes propiedades nutritivas.

Por otro lado, las personas cada vez estamos más comprometidas con el medio ambiente y cada año aumenta el consumo de productos ecológicos frente a los convencionales. Es por ello que nuestra producción parte de semillas ecológicas así como todo el proceso productivo que se realizará de manera ecológica. De este modo, respetamos el medio ambiente, los microorganismos del suelo y la fauna auxiliar al no utilizar o limitar el uso de productos químicos a los permitidos en este tipo de agricultura.

Además, somos pioneros y un referente en nuestra Comunidad Autónoma en cuanto a flores comestibles ya que no hay ninguna otra empresa que ofrezca este tipo de productos con sede en el País Vasco. Por tanto, podemos ofrecer a nuestra sociedad productos locales de temporada y km 0, un tipo de demanda cada vez más apreciada. En consecuencia, se pueden comercializar a un precio razonable, teniendo en cuenta el público al que van dirigidos nuestros productos.

En cuanto al diseño, siguiendo la línea de nuestro compromiso con la defensa del medioambiente, utilizamos envases de plástico biodegradables. Lo que supone una novedad también, ya que en el mercado son poco utilizados este tipo de envasado de alimentos, por lo que puede ser otro factor apreciado por determinada parte de la sociedad. En los envases se destacan las propiedades nutritivas de cada flor y hoja que contienen, incluyendo además recetas o sugerencias de presentación.

Por otra parte, para que nuestros compradores o interesados en nuestros productos, puedan conocer todo el proceso productivo de primera mano, ofrecemos en nuestras instalaciones visitas guiadas que finalizan con una cata.

En cuanto a la comercialización de las flores, utilizamos tres formatos: fresco, liofilización y deshidratación. Las hojas verdes solo estarán disponibles en fresco.

Debido a que son alimentos muy perecederos, para poder garantizar la disponibilidad de ciertos productos durante todo el año y ante una sobreproducción nos vemos en la necesidad de utilizar métodos que permitan conservarlos durante más tiempo sin que pierdan sus nutrientes para poder ser consumidos con posterioridad. Para ello, utilizaremos por una parte la deshidratación, de cara a que las flores sean consumidas en infusiones y por otra, la liofilización. Esta última técnica mantiene el color, sabor, forma y nutrientes originales. Además, no añade ni aditivos, ni conservantes, ni colorantes.

FLORES						Recolección por meses											
NOMBRE COMÚN	ESPECIE	PRESENTACIÓN	CARACTERÍSTICAS	RECOLECCIÓN FLOR	CONSERVACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i>	Frescas o flores liofilizadas	Necesitan calor, adecuadas para platos salados.	Desde junio hasta agosto septiembre	6 -10 días						X	X	X	X			
Alyssum	<i>Lobularia maritima</i>	Frescas o flores liofilizadas	Cierto sabor a miel.	Primavera- verano	15 días			X	X	X	X	X	X	X			
Begonia	<i>Begonia × tuberhybrida</i>	Frescas o flores liofilizadas	Ácida, tonalidades de colores, se aconsejan en ensaladas, bien en los postres.	Primavera	10 días			X	X	X							
Capuchina	<i>Tropaeolum majus</i>	Frescas o flores liofilizadas	Sabor neutro, con regusto amargo y un final picante.	Flor (Junio-Octubre)	7 días							X	X	X	X		
Claveles	<i>Dianthus</i>	Frescas o flores liofilizadas	Mucho aroma, color intenso.	Primavera y verano	12 días			X	X	X	X	X	X	X			
Crisantemo	<i>Chrysanthemum Coronarium</i>	Frescas o flores liofilizadas	Son un poco amargas, utilizadas para ensaladas.	Otoño (Octubre- Noviembre)	8-10 días										X	X	
Diente de león	<i>Taraxacum officinale</i>	Frescas o flores liofilizadas	Mejor usar en crudo.	De marzo a octubre	5 días			X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Flor coliflor	<i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	Frescas o flores liofilizadas	Sabor suaves y ligeramente dulce.	Septiembre- enero	8-15 días	X									X	X	X
Flor de borraja	<i>Borago officinalis</i>	Frescas o flores liofilizadas	Cubiertas por pelos.	Primavera	4-5 días			X	X	X							
Flor de calabacín	<i>Cucurbita pepo</i>	Frescas o flores liofilizadas	Ligeramente dulce con toque amargo que recuerda el sabor de las almendras.	Principios de verano	10-12 días						X	X					
Flor de calabaza	<i>Cucurbita máxima</i>	Frescas o flores liofilizadas	Aroma dulce, sabor tenue y particular.	Dos épocas de aprovechamiento, (mayo-junio) y (agosto- septiembre)	10-12 días					X	X		X	X			
Flor de caléndula	<i>Calendula officinalis</i>	Frescas o flores liofilizadas	Ligero sabor amargo.	Desde principios de verano hasta finales de otoño	10 días				X	X	X	X	X	X	X	X	
Flor de cebollino	<i>Allium schoenoprasum</i>	Frescas o flores liofilizadas	Algo picante, buena para platos salados.	Principios de verano (Junio)	5 días					X							
Flor de cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	Frescas o flores liofilizadas	Para cualquier plato, igual que las hojas, para dar sabor.	Primavera (Marzo- Mayo)	10 días			X	X	X							
Flor de guisantes	<i>Pisum sativum</i>	Frescas o flores liofilizadas	Su principal característica es su color azul (tinte).	Primavera y verano	10-12 días			X	X	X	X	X	X	X			
Flor de habas	<i>Vicia faba</i>	Frescas o flores liofilizadas	Flor muy aroma, intenso y agradable.	Primavera (de marzo a mayo)	12 días			X	X	X							
Flor de la alcachofa	<i>Cynara scolymus</i>	Frescas o flores liofilizadas	Sabor amargo, se consume en estado inmaduro, ya que cuando desarrolla las flores aparece una pelusilla morada que la hace incomedible.	Primavera (Abril)	15-25 días				X								
Flor de manzanilla	<i>Matricaria Chamomilla</i>	Frescas o flores liofilizadas	Sabor aromático y amargo.	A partir de primavera y durante todo el verano	7 días			X	X	X	X	X	X	X			
Flor de pensamiento	<i>Viola tricolor máxima</i>	Frescas o flores liofilizadas	Sabor a verdura, parecida a los guisantes.	Otoño	10 días										X	X	
Flor de romero	<i>Salvia rosmarinus</i>	Frescas o flores liofilizadas	Color llamativo, aromática.	Primavera (Marzo-Abril)	7 días			X	X								
Flor del brócoli	<i>Brassica oleracea var. italica</i>	Frescas o flores liofilizadas	Sabor más suave que la coliflor.	Desde otoño hasta primavera	15-20 días	X	X	X	X	X					X	X	X
Flor del tomillo	<i>Thymus vulgaris</i>	Frescas o flores liofilizadas	Aromática, y para decorar.	En primavera, de marzo a junio	5-10 días			X	X	X	X	X					
Flores de ajo	<i>Allium sativum</i>	Frescas o flores liofilizadas	Sabor a ajo, característico e intenso.	(Agosto-Septiembre)	15-20 días									X	X		

