

Gama de especies
Range
Gamme d'espèces

-  Fresas
Strawberries
Fraises
-  Hierbabuena Sativa
Spearmint
Menthe cultivée
-  Albahaca/ Basil/ Basilic
-  Eneldo/ Dill/ Aneth
-  Tomillo/ Thyme/ Thym
-  Menta Piperita
Peppermint
Menthe poivrée
-  Canónigos/ Lamb's lettuce/ Mâche
-  Cilantro/ Coriander/ Coriandre
-  Rucula/ Rocket
Rucula
-  Cebollino/ Chives/ Petits oignons
-  Perejil/ Parsley/ Persil
-  Orégano/ Oregano/ Origan
-  Manzanilla/ Chamomile/ Camomille
-  Melisa/ Lemon balm
Mélisse
-  Menta Poleo/ Pennyroyal
Menthe pouliot
-  Romero/ Rosemary
Romarin

Semprechef culinay plants trabaja actualmente para ampliar su gama de productos libres de aditivos químicos. En un proceso de renovación e investigación constante, presenta sus variedades de plantas para uso culinario, exactamente como crecen y se encuentran en su medio natural.

Thym **SempreChef Culinary Plants** is currently working to broaden its range of chemical-free products. Constantly researching and renovating, it presents its culinary plants just as they are grown and found in the wild.

SempreChef Culinary plants travaille actuellement à l'élargissement da sa gamme de produits exempts de tout additif chimique. Engagés dans un processus de rénovation et de recherche constant, nous présentons nos variétés de plantes à usage culinaire exactement telles qu'elles poussent et que l'on peut les trouver dans leur milieu naturel.

HD MEDIA REC



www.sempreflora.es info@sempreflora.es Tel. (+34) 964 474 944 INSTALACIONES Camí del Mas - 67 - 12580 Benicarló (Castellón)

Copyright © Semprechef. Reservados todos los derechos



sempreChef
Culinary Plants



sempreChef

Culinary Plants

SempreChef Culinary Plants es una colección de plantas para uso culinario, certificadas por el **Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana**.

Nuestro cultivo cumple con las más estrictas exigencias del reglamento ecológico, con el objetivo de hacer llegar al consumidor un producto natural, exento de aditivos y residuos. **SempreChef** promueve hábitos de vida y alimentación saludables en un formato cómodo y extremadamente práctico, para llevar a la cocina un trocito de naturaleza, con toda su pureza, aroma y características originales.

SempreChef Culinary Plants is a collection of edible plants, certified by the **Committee of Ecological Agriculture of the Valencian Community**.

Our plants fulfill the strictest ecological requirements so the consumer receives a natural product that is free from additives and residues. **SempreChef** promotes healthy food and lifestyle habits in an extremely practical and comfortable format, so consumers can enhance their food with a bit of nature; with all its purity, aroma and original characteristics.

SempreChef Culinary Plants est une Collection de plantes à usage culinaire, certifiées par le **Comité de l'Agriculture de la Communauté de Valence**. Nos cultures répondent aux plus strictes exigences que marquent le règlement écologique et ce, en vue de faire parvenir au consommateur un produit naturel, exempt de tout additif et résidu. **SempreChef** promeut de saines habitudes de vie et d'alimentation grâce à un format facile à vivre et extrêmement pratique, qui fera rentrer dans votre cuisine un petit morceau de nature renfermant toute la pureté, l'arôme et les caractéristiques premières d'un produit naturel.



OCIMUM BASILICUM



ALLIUM SCHOENOPRASUM



THYMUS COMUN

PETROSELINUM CRISPUM



MENTHA PULEGIUM



ANETHUM GRAVEOLENS



ERUCA SATIVA MILL



MENTHA SATIVA



ROSMARINUS OFFICINALIS



CORIANDRUM SATIVUM