

Masterclass

FLOWER MOOD

Fiori edibili freschi e essiccati

a cura di

the
Sister'S LAB

La Storia

La coltivazione dei fiori ha avuto da sempre un ruolo principale nella storia commerciale della famiglia Busana, tanto che circa 5 anni fa Luigi Busana ha deciso di tornare alla sua grande passione coltivando fiori commestibili destinati non più al florovivaismo ma alla cucina.

the
Sister'S LAB

La coltivazione

I fiori vengono coltivati senza nessun tipo di prodotti fitosanitari e additivi chimici, seguendo la stagionalità delle varietà e al riparo nelle serre; queste ultime garantiscono il mantenimento delle loro naturali proprietà organolettiche.









La raccolta

La raccolta avviene ogni giorno, manualmente.
Così come il confezionamento che viene effettuato a pochi passi dalle serre.









Le confezioni disponibili

I fiori edibili freschi sono disponibili in vassoi, in mix o monovarietà a seconda della stagione di fioritura e delle esigenze della clientela.



the
Sister's LAB

NOVITÀ
2019



Fiori edibili disidratati

I fiori edibili disidratati arricchiscono i piatti con colore, gusto floreale intenso e croccantezza: in cucina sono versatili, adatti ad ogni preparazione dolce o salata. Vengono raccolti al massimo della fioritura e grazie al processo di essiccazione possono essere conservati a lungo.

Fiori edibili disidratati

Sono disponibili due referenze

FIORI MISTI DISIDRATATI e VIOLE MISTE DISIDRATATE



the
Sister's LAB

La destinazione

I fiori vengono commercializzati per il modo della ristorazione, catering, pasticceria e per il mondo del beverage.

A close-up photograph of a chef's hand, wearing a silver ring, delicately placing a small yellow flower onto a plated dish. The dish features a piece of seared fish, green asparagus, and a golden-brown garnish. In the background, another plate with asparagus and a yellow garnish is visible. A purple circular graphic in the upper right corner contains the text 'FLOWER POWER TO EAT' in white and pink fonts, with a small pink flower icon replacing the letter 'O' in 'FLOWER'.

FLOWER
POWER
TO EAT

A close-up photograph of a bartender in a dark blue uniform garnishing a drink. The bartender is using long-handled tweezers to place a vibrant purple and yellow pansy flower on the rim of a tall, cut-crystal glass filled with a golden liquid and ice. The glass sits on a perforated metal bar top. To the right, there is a small glass bottle with a red liquid, a metal jigger, and a metal shaker. The background is softly blurred, showing the bartender's hands and the bar environment.

FLOWER
POWER
DRINK

LE 18 VARIETÀ

the
Sister'S LAB

VIOLETTA



sapore delicato di menta

#cucinacreativa



#cucinacreativa



#cucinacreativa



#flowerdrink



#flowerdrink



#flowerdrink



PRIMULA



sapore delicato quasi inodore

#cucinacreativa



FUCSIA



sapore neutro, ideale come guarnizione

#cucinacreativa



#cucinacreativa



#cucinacreativa



#flowerdrink



BOCCA DI LEONE



gradevolmente profumati

#cucinacreativa



#cucinacreativa



MARGHERITA GRANDE



sapore delicato, ideale per guarnire

#cucinacreativa



MARGHERITA PON PON



sapore delicato, ideale per guarnire

#cucinacreativa



#flowerdrink



CALENDULA



gusto piccante, sapido, pepato

#cucinacreativa



ROSA



profumata, sapore raffinato

#cucinacreativa



#cucinacreativa



GAROFANO



petali dolci e aroma profumato

#cucinacreativa



TAGETE



gusto aromatico e profumo intenso

AGERATO



gusto deciso e profumo soave

#flowerdrink



IMPATIENS



fruttato e dolce, aroma delicato

#flowerdrink



CRISANTEMO



PETUNIA



GERANIO



BEGONIA



NASTURZIO



DALIA



Grazie per l'attenzione

the
Sister'S LAB