

Innoflower

Flores comestibles



Catálogo

2026



El sabor de las flores

Gastronomía y belleza

Descubra la excelencia en nuestros productos con certificación GLOBALG.A.P garantizando así la seguridad alimentaria a través de una trazabilidad digitalizada.

Impulsamos la innovación en el mundo de las flores comestibles a través de proyectos de I+D+i en colaboración con universidades y empresas.

Ofrecemos productos de alta calidad con nuevos formatos y diseños vanguardistas para los y las chefs más exigentes.

Comprometidos con la sostenibilidad, a través de buenas prácticas agrícolas, demostrando así nuestro compromiso ambiental y responsabilidad social corporativa.

FLORACIÓN



En floración



Baja producción



Fuera de floración

LEYENDA

Gramos (g)

Formato

Días

Conservación

S, M, L, XL

Tamaño de la flor



GLOBALG.A.P.

*GGN 4063061657008



FLORES
FRESCAS

La disponibilidad de las flores puede variar en función de la climatología y otros factores. Emitimos una **newsletter** semanal.
¡Consúltanos!

ALHELÍ

Matthiola incana

PT0012 | 40 ud aprox.



Descripción:

Flor simple o doble de varios colores con sabor a rabanito y notas picantes.

Características:

20 g

10 días

M

Temporada de floración:



ALYSSUM

Lobularia maritima

PT0024 | 50 ud aprox.



Descripción:

Inflorescencias de color rosa, morado y/o blanco con aroma a miel y sabor dulzón.

Características:

15 g

10 días

XS

Temporada de floración:



BOCA DE DRAGÓN

Anthirrinum majus

PT0075 | 30 ud aprox.



Descripción:

Flor en colores variados con sabor amargo y una persistente nota floral.

Características:

15 g

10 días

M

Temporada de floración:



CALÉNDULA

Calendula officinalis

PT0049 | 20 ud aprox.



Descripción:

Flor grande de colores intensos con sabor ligeramente amargo pero suave al paladar.

Características:

42 g

10 días

XL

Temporada de floración:



CLAVELINA

Dianthus chinensis

PT0071 | 30ud aprox.



Descripción:

Flor de colores variados muy característica por sus pétalos. Presenta notas dulces y un final metálico con sabor a clavo.

Características:

6 g

10 días

M

Temporada de floración:



MIX DE FLORES

Varias especies

PT0126 | 40 ud aprox.



Descripción:

Bandeja colorida con seis especies diferentes, en función de la temporada de floración.

Características:

30 g

10 días

VARIADO

Temporada de floración:



MIX DE PÉTALOS

Varias especies

PT0120



Descripción:

Bandeja con pétalos de varias especies, según la temporada de floración.

Características:

- 10 g
- 10 días
- VARIADO

Temporada de floración:

- EN
- FB
- MR
- AB
- MY
- JN
- JL
- AG
- SP
- OC
- NV
- DC

PENSAMIENTO

Viola wittrockiana

PT0141 | 18 ud aprox.



Descripción:

Flor grande muy vistosa y textura aterciopelada con sabor herbáceo y dulce.

Características:

- 18 g
- 8 días
- XL

Temporada de floración:

- EN
- FB
- MR
- AB
- MY
- JN
- JL
- AG
- SP
- OC
- NV
- DC

PENSAMIENTO MINI

Viola cornuta

PT0146 | 60 ud aprox.



Descripción:

Flor sedosa con una gran variedad de llamativos colores con sabor fresco y notas dulces.

Características:

- 10 g
- 10 días
- M

Temporada de floración:

- EN
- FB
- MR
- AB
- MY
- JN
- JL
- AG
- SP
- OC
- NV
- DC

PÉTALOS DE ROSA

Rosa x hybrida

PT0159 | 100 ud aprox.



Descripción:

Selección manual de pétalos de rosas mini de color rojo con notas algo astringentes.

Características:

9 g

10 días

S-M

Temporada de floración:

- EN
- FB
- MR
- AB
- MY
- JN
- JL
- AG
- SP
- OC
- NV
- DC

ROSAS MINI

Rosa x hybrida

PT0169 | 13 ud aprox.



Descripción:

Toda la belleza de la naturaleza concentrada en una flor pequeña y única.

Características:

43 g

10 días

L

Temporada de floración:

- EN
- FB
- MR
- AB
- MY
- JN
- JL
- AG
- SP
- OC
- NV
- DC

TAGETE

Tagete patula/erecta

PT0182 | 20 ud aprox.



Descripción:

Flor con aroma que recuerda al polen y al azafrán. En boca es cítrica, fresca y algo amarga.

Características:

42 g

12 días

XL

Temporada de floración:

- EN
- FB
- MR
- AB
- MY
- JN
- JL
- AG
- SP
- OC
- NV
- DC

TULBAGHIA

Tulbaghia violacea

PT0188 | 40 ud aprox.



Descripción:

Flor estrellada de color violáceo con intenso aroma y sabor a ajo frito.

Características:

6 g

7 días

M

Temporada de floración:

EN

FB

MR

AB

MY

JN

JL

AG

SP

OC

NV

DC



CARACTERÍSTICAS

Las flores deshidratadas de Innoflower destacan por su color vibrante, aroma intenso y larga conservación. Versátiles y naturales.

Fecha de consumo preferente: 2 años.

Disponibilidad: Todas las referencias durante todo el año.

 +34 678 84 76 33

 sales@innoflower.com



FLORES DESHIDRATADAS

Flor deshidratada a granel (consultar referencias y disponibilidad)

ACIANO

PT0241



5 g

BASIC

Sabor herbáceo y textura ligera.

Aderezar: repostería, carnes, pescados, salsas, ensaladas e infusiones.

LAVANDA

PT0254



10 g

BASIC

Aroma intenso a lavanda y textura ligera.

Aderezar: infusiones, coctelería y quesos.

PENSAMIENTO

PT0269



5 g

BASIC

Sabor herbáceo y textura esponjosa.

Aderezar: repostería, carnes, pescados y coctelería.

CALÉNDULA

PT0246



5 g

BASIC

Sabor a frutos secos y textura ligera.

Aderezar: queso con membrillo, repostería, cócteles e infusiones.

MIX DE PÉTALOS

PT0259



5 g

BASIC

Sabor floral y textura crujiente y ligera.

Aderezar: coctelería, repostería, salsas y ensaladas.

PENSAMIENTO MINI

PT0270



5 g

BASIC

Sabor herbáceo y textura suave.

Aderezar: repostería, carnes, pescados, coctelería e infusiones.

PÉTALOS DE ROSA

PT0271 - ROJOS

5 g

BASIC



Sabor herbáceo y textura ligera.

Aderezar: repostería, chocolates, salsas, carnes, pescados e infusiones.

PT0272 - ROSAS

10 g

BASIC



Sabor herbáceo y textura ligera.

Aderezar: repostería, chocolates, salsas, carnes, pescados e infusiones.

ROSAS MINI

PT0274

15 g

BASIC



Sabor herbáceo y textura suave.

Aderezar: repostería, carnes, pescados y coctelería.

TAGETE

PT0276 - NARANJA

10 g

BASIC



Sabor a frutos secos y textura ligera.

Aderezar: membrillo con queso, ensaladas y cócteles.

TULBAGHIA

PT0280

5 g

PREMIUM



Sabor a ajo tostado y textura crujiente.

Aderezar: tostadas, jamón, quesos, ensaladas, carnes, salsas y pescados.

PARA PROFESIONALES

Para profesionales y pedidos a granel, ofrecemos asesoramiento personalizado y soluciones adaptadas a las necesidades del sector gastronómico y distribuidor. Contacta con nosotros para más información y condiciones especiales.

REALIZA TU PEDIDO

Nuestros expertos en flores comestibles pueden ayudarte a realizar tu pedido o resolver tus dudas.

 +34 678 84 76 33

 sales@innoflower.com



Contacta desde nuestra web.



PEDIDOS A GRANEL



Dirección obrador y oficinas:

Innoflower, S.L.U.
C/Alejandro Bell 7-9,
P.I. Cogullada
50014 Zaragoza (España)

Pedidos:



+34 678 84 76 33
+34 976 10 13 21

Dirección fiscal:

Innoflower, S.L.U.
C/Doctor Cerrada 24-26,
Local los Cedros
50005 Zaragoza (España)

www.innoflower.com



sales@innoflower.com

¡Únete a nuestra comunidad!

 **@innoflower_**

 **Innoflower**

Descubre nuevas formas de crear, cocinar y presentar tus platos con flores. Inspírate, comparte tus creaciones y conecta con profesionales que entienden la flor como una experiencia.



www.innoflower.com