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:

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

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:

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

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:

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

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:

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

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:

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

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:

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

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.

CALÉNDULA

PT0246

5 g

BASIC

Sabor a frutos secos y textura ligera.

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

LAVANDA

PT0254

10 g

BASIC

Aroma intenso a lavanda y textura ligera.

Aderezar: infusiones, coctelería y quesos.

MIX DE PÉTALOS

PT0259

5 g

BASIC

Sabor floral y textura crujiente y ligera.

Aderezar: coctelería, repostería, salsas y ensaladas.

PENSAMIENTO

PT0269

5 g

BASIC

Sabor herbáceo y textura esponjosa.

Aderezar: repostería, carnes, pescados y coctelería.

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

Innoflower

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