

Germinarte

Haz que brote

Catálogo 2026



MAPA DE SABORES 2026

Haz que brote



 PICANTE p. 10-12

Brote Rábano Daikon, Brote Rábano Morado, Brote Mizuna Púrpura, Brote Rúcula, Hoja Capuchina, Flor Capuchina, Flor Eléctrica, Micromezclum Basic, Micromezclum Basic con Pétalos.

 SULFUROSO p. 14

Micro cebolla, Flor de Ajo.

 HERBÁCEO / VERDE FRESCO p. 16-17

Hoja Zanahoria, Brote Colirabano, Brote Zanahoria, Hoja de nuez, Hoja Huacatai.

 CÍTRICO/ÁCIDO FRESCO p. 19-21

Brote Cilantro, Brote Mandarina, Hoja Óxalis verde, Flor Caléndula, Flor Cosmos, Flor Tagete, Flor Begonia, Hoja de Óxalis Morado, Hoja Acedera Roja.



SUAVE **p. 23-28**

Brote Pack Choi, Brote Mizuna, Brote Guisante, Micro Nabo, Flor Centaurea, Zucchini, Cucamelón, Pecciollo, Micro Zanahoria Blanca, Micro Zanahoria Morada, Micro Zanahoria, Micro Zanahoria Mixta, Ensalada Murta, Micromesclum Premium, Mesclum Baby Leaves.



AROMÁTICO **p. 30-31**

Brote Hinojo, Flor Hinojo, Hoja Shiso Bicolor, Hoja Shiso Verde, Flor Geranio.



FLORAL **p. 33-37**

Flor Pensamiento (Estándar, Mni, Mini Negro, Mini Tigre), Pétalos Dalia, Mesclum Pétalos, Mesclum Flores, Mímulus, Margarita Africana, Borraja Azul, Coqueta, Allysium Mixto, Pentax, Verbena, Salvia Mix, Conejito, Clavel Mixto (Blanco y Morado), Alhelí, Prímula.



TERROSO **p. 39**

Brote Amaranto, Brote Kale.



MARINO **p. 41-43**

Alga Lechuga de Mar, Alga Espagueti de Mar, Alga Codium, Alga Kombu, Salicornia, Hoja de Ostra, Alga Musgo Estrellado, Alga Wakame.

MAPA DE COLORES 2026

Haz que brote



Alga Wakame, Alga Codium, Hoja Nuez, Hoja Huacatai, Brote Mandarina, Brote Pack Choi, Hoja Capuchina.



Kombu, Shiso Verde, Espagueti de Mar, Hoja Zanahoria, Salicornia, Brote Guisante, Brote Zanahoria, Hoja Ostra, Brote Hinojo, Pecciolo



Lechuga de Mar, Brote Kale, Rúcula, Brote Rábano Daikon, Cilantro, Óxalis Verde, Mizuna, Brote Colirrábano, Cucamelón, Acedera Roja



Flor Pensamiento
Mini Negro



Óxalis Morado, Micro Zanahoria Morada, Brote Rábano Morado, Brote Mizuna Púrpura, Clavel Morado



Musgo Estrellado, Óxalis Morado, Zanahoria Morada, Brote Rábano Morado, Mizuna Púrpura, Clavel Morado, Amaranto, Coqueta, Shiso Bicolor



Flor Tagete

MAPA DE COLORES 2026

Haz que brote



Flor Capuchina, Flor Tagete, Micro Zanahoria, Flor Cosmos, Pensamiento Mini Tigre, Zucchini, Flor Eléctrica, Flor Hinojo, Flor Caléndula.



Flor Mímulus, Mezclum Pétalos, Pétalos Dalia, Flor Conejito, Flor Prímula.



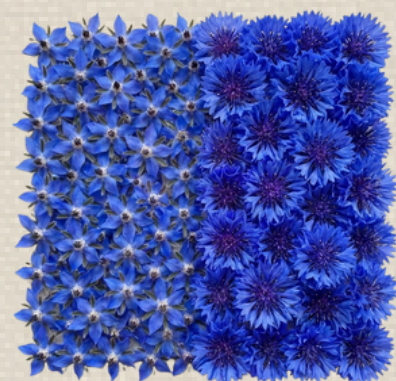
Flor de Ajo, Flor Margarita Africana, Flor Geranio.



Clavel mixto, Pentax, Verbena, Begonia, Salvia Mix, Alhelí.



Clavel Blanco, Micro Nabo, Micro Cebolla, Micro Zanahoria Blanca.



Flor Borraja Azul, Flor Centaurea.



Pensamiento, Pensamiento mini.



Mezclum Hojas, Micromezclum Basic.



Ensalada Murta, Micromezclum premium, Micromezclum Basic con Pétalos.



Mezclum Flores



El origen

Todo nace bajo la superficie.
Antes del color, la oscuridad fértil.
Cultivamos el silencio. Esperamos.
Hasta que lo invisible empieza a moverse.

Germinar es el primer gesto.

Una respiración verde, leve,
que anuncia lo que vendrá.

Para que el plato brote de la idea
germinada, tenemos que buscar
en la memoria, en los sabores del
recuerdo.





La filosofía

Haz que germine. La idea. El origen. El deseo de nutrir.
Haz que brote. El gesto. La luz. La transformación.
Haz que florezca. El color. El paisaje. La experiencia viva.



 PICANTE

Haz que brote



Brote Rábano Morado

Formato: 30 g

Color morado intenso y sabor vivo.
Crujiente, con un picor suave que despierta el paladar y aporta contraste natural a cada plato.
Ideal en ensaladas, ceviches o carpaccios, donde suma frescura y un toque de energía vegetal.

Disponibilidad: todo el año.



Brote Rábano Daikon

Formato: 30 g

Verde claro, con tallo blanco y un picor limpio y refrescante.
Evoca el frescor del rábano joven y aporta una nota crujiente y aromática.
Ideal en sushi, pokes o ensaladas, donde realza sabores marinos y equilibra combinaciones ácidas.

Disponibilidad: todo el año.



Brote Mizuna Púrpura

Formato: 30 g

Hojas finas en tono violeta y sabor suave, ligeramente picante.
Aporta color, textura tierna y un frescor vegetal que equilibra platos fríos o templados.
Ideal en ensaladas, carpaccios o como toque final, donde su tono púrpura eleva la presentación.

Disponibilidad: todo el año.



Brote Rúcula

Formato: 30 g

Verde intenso y aroma inconfundible.
De sabor vivo y ligeramente amargo, con notas que recuerdan a la nuez y a la tierra recién cortada.
Ideal en ensaladas, carnes frías o pizzas artesanas, aportando carácter y un final picante suave.

Disponibilidad: todo el año.



Hoja Capuchina

Formato: 30 g

Verde, fresca y aromática.

Hoja tierna de sabor vegetal limpio, con un picor suave que despierta el paladar sin imponerse.

Ideal en ceviches, sopas frías, tártares o platos asiáticos, donde aporta brillo, equilibrio y una nota herbácea natural.

Disponibilidad: de Octubre a Mayo.



Flor Capuchina

Formato: 15 u

Pétalos naranjas de sabor vivo y ligeramente picante.

Aporta un frescor vegetal con notas suaves que iluminan el plato y realzan su equilibrio. Ideal en ensaladas, ceviches o carpaccios, donde suma color, ligereza y un acento floral delicado.

Disponibilidad: de Marzo a Mayo y de Septiembre a Noviembre.



Flor Eléctrica

Formato: 30 u

Botón amarillo de textura tierna y sensación vibrante. Su sabor limpio, con matices vegetales y un cosquilleo característico, aporta frescura y energía al bocado. Ideal en cócteles, aperitivos o platos fríos, donde añade un toque sorprendente y sutilmente efervescente.

Disponibilidad: todo el año.



Micromezclum Basic

Formatos: 50 g / 100 g

Verde, fresco y aromático. Mezcla tierna de rábanos jóvenes con un picor suave que aporta vivacidad y equilibrio.

Ideal en ceviches, sopas frías o platos asiáticos, donde suma textura ligera y un frescor vegetal limpio.

Disponibilidad: todo el año.



Micromezclum Basic con Pétalos

Formatos: 50 g / 100 g

La mezcla fresca y picante del Basic, ahora acompañada de pétalos que aportan color y un matiz floral delicado.

Un conjunto ligero y aromático que ilumina el plato sin alterar su equilibrio.

Ideal en ensaladas, tártares o preparaciones frías que buscan contraste visual y un toque natural suave.

Disponibilidad: todo el año.





Micro Cebolla

Formato: 30 u

Tallo fino y blanco, de verde delicado en la hoja. Sabor limpio y suave, con notas claras de cebolla fresca y un fondo ligeramente dulce.

Ideal en ensaladas, pescados, huevos o platos templados, donde aporta precisión aromática sin dominar.

Disponibilidad: todo el año.



Flor de Ajo

Formato: 40 u

Flores violetas de aroma sutil y carácter elegante. Ofrece un sabor delicado a ajo joven, más floral que intenso, que acompaña y redondea el plato.

Ideal como acabado en verduras, carnes blancas o arroces, aportando profundidad y un gesto aromático final.

Disponibilidad: de Mayo a Octubre.





Hoja zanahoria

Formato: 30 g

Hojas finas de verde luminoso y aroma fresco. Sabor vegetal suave, con notas herbáceas que recuerdan a la zanahoria joven.

Ideal en ensaladas, verduras, pescados o como acabado en platos templados, donde aporta ligereza y frescor natural.

Disponibilidad: todo el año.



Brote Colirrábano

Formato: 30 g

Verde luminoso y sabor limpio.

Textura tierna con un matiz suave que recuerda al colirrábano joven, fresco y equilibrado.

Ideal en ensaladas, pescados o platos fríos, donde aporta ligereza y una nota vegetal delicada.

Disponibilidad: todo el año.



Brote Zanahoria

Formato: 30 g

Hojas finas de verde intenso y aroma fresco.

Sabor vegetal suave, con recuerdos sutiles a zanahoria tierna y hierba recién cortada.

Ideal en ensaladas, verduras o como acabado en platos templados, aportando frescor y naturalidad.

Disponibilidad: todo el año con disponibilidad limitada de Junio a Agosto.



Hoja Huacatai

Formato: 30 u

Verde intenso y aroma profundo.

Sabor herbáceo marcado, con notas balsámicas y un fondo fresco que recuerda a la cocina andina.

Ideal en salsas, arroces, patatas o platos de inspiración latinoamericana, donde aporta carácter y una identidad vegetal clara.

Disponibilidad: de Mayo a Octubre.



Hoja de Nuez

Formato: 30 u

Hoja redondeada de verde profundo y textura carnosa.

Sabor delicado, ligeramente acuoso, con recuerdos a nuez fresca y hierba húmeda.

Ideal en ensaladas, quesos suaves o platos fríos, donde aporta elegancia, frescor y un matiz herbal sutil.

Disponibilidad: de Mayo a Octubre.



CÍTRICO/ÁCIDO FRESCO





CÍTRICO/ÁCIDO FRESCO

Haz que brote



Broto Cilantro

Formato: 30 g

Verde claro y aroma inconfundible.

Sabor fresco y ligeramente cítrico, con un punto herbáceo que limpia y despierta el paladar.

Ideal en ceviches, pescados, arroces o platos asiáticos, donde aporta brillo, contraste y una nota verde precisa.

Disponibilidad: todo el año con disponibilidad limitada de Junio a Agosto.



Broto Mandarina

Formato: 30 g

Verde brillante y aroma

fresco. Recuerda a la piel de cítricos.

Sabor ácido suave, con recuerdos cítricos que aportan ligereza y limpian el paladar.

Ideal en pescados, mariscos, ensaladas o platos fríos, donde añade contraste y un frescor luminoso.

Disponibilidad: todo el año.



Hoja Óxalis Verde

Formato: 30 g

Hoja delicada de verde pálido y textura fina.

Sabor ácido y refrescante, preciso y limpio, que despierta el plato con naturalidad.

Ideal como toque final en ensaladas, ceviches o platos grasos, donde equilibra y aporta tensión fresca.

Disponibilidad: de Noviembre a Febrero.



CÍTRICO/ÁCIDO FRESCO

Haz que brote



Flor Caléndula

Formato: 45 g

Pétalos amarillos y naranja, de textura delicada y color intenso.

Sabor suave, ligeramente ácido y vegetal, con un fondo fresco que acompaña sin dominar. Ideal en ensaladas, arroces o como acabado en platos templados, donde aporta luz, contraste y un gesto floral natural.

Disponibilidad: de Octubre a Mayo.



Flor Cosmos

Formato: 20 u

Flor ligera de tono naranja suave y forma abierta. Sabor delicado y fresco, con una acidez muy sutil que aporta ligereza al plato. Ideal como toque final en ensaladas, postres suaves o platos fríos, donde suma color, elegancia y frescor visual.

Disponibilidad: de Abril a Noviembre.



Flor Tagete

Formato: 45 g

Flor naranja intensa de aroma marcado.

Sabor cítrico y especiado, con notas que recuerdan a la mandarina y a hierbas frescas.

Ideal en pescados, arroces, salsas o como acento final, donde aporta carácter, color y un frescor aromático singular.

Disponibilidad: todo el año.



Flor Begonia

Formato: Pendiente

Pétalos carnosos y crujientes de color vibrante. Sabor ácido y jugoso, limpio y refrescante, con notas cítricas que recuerdan al limón y a la manzana verde. Ideal en ceviches, postres o cócteles, aportando brillo, textura y un contraste visual único.

Disponibilidad: todo el año.



CÍTRICO/ÁCIDO FRESCO

Haz que brote



Hoja Óxalis Morado

Formato: 30 u

Hoja triangular de tono púrpura profundo y textura delicada. Sabor ácido y refrescante, más intenso que el oxalis verde, que aporta contraste y precisión. Ideal como toque final en ensaladas, ceviches o platos grasos, donde equilibra sabores y añade fuerza visual.

Disponibilidad: de Marzo a Junio y de Septiembre a Diciembre.



Hoja Acedera Roja

Formato: 30 u

Hoja verde clara con nervadura roja marcada. Sabor ácido y refrescante, limpio y directo, que aporta tensión y equilibrio al plato. Ideal en pescados, mariscos, ensaladas o platos grasos, donde realza sabores y añade un contraste vegetal preciso.

Disponibilidad: todo el año.



SUAVE/DULCE VEGETAL





SUAVE/DULCE VEGETAL

Haz que brote



Broto Pack Choi

Formato: 30 g

Verde claro y hoja redondeada.

Sabor suave y ligeramente dulce, con una textura tierna y jugosa.

Ideal en ensaladas, platos vegetales o como acompañamiento delicado, donde aporta equilibrio y una nota verde amable.

Disponibilidad: todo el año.



Broto Mizuna

Formato: 30 g

Hojas finas de verde luminoso y porte ligero.

Sabor delicado, fresco y vegetal, con un fondo suave que acompaña sin destacar. Ideal en ensaladas, platos fríos o templados, donde suma ligereza, volumen y frescor natural.

Disponibilidad: todo el año.



Broto Guisante

Formato: 30 g

Tallo fino y hoja redondeada de verde vivo.

Sabor dulce y fresco, con una textura crujiente y jugosa que recuerda al guisante joven.

Ideal en ensaladas, pescados, platos vegetales o como acabado fresco, donde aporta dulzor natural y ligereza.

Disponibilidad: todo el año.



SUAVE/DULCE VEGETAL

Haz que brote



Micro Nabo

Formato: 25 u

Raíz pequeña de tono blanco y hoja verde fresca.

Sabor suave y ligeramente dulce, con una textura tierna y un fondo vegetal limpio. Ideal en ensaladas, platos vegetales o como elemento delicado en presentaciones, donde aporta frescor y equilibrio.

Disponibilidad: todo el año.

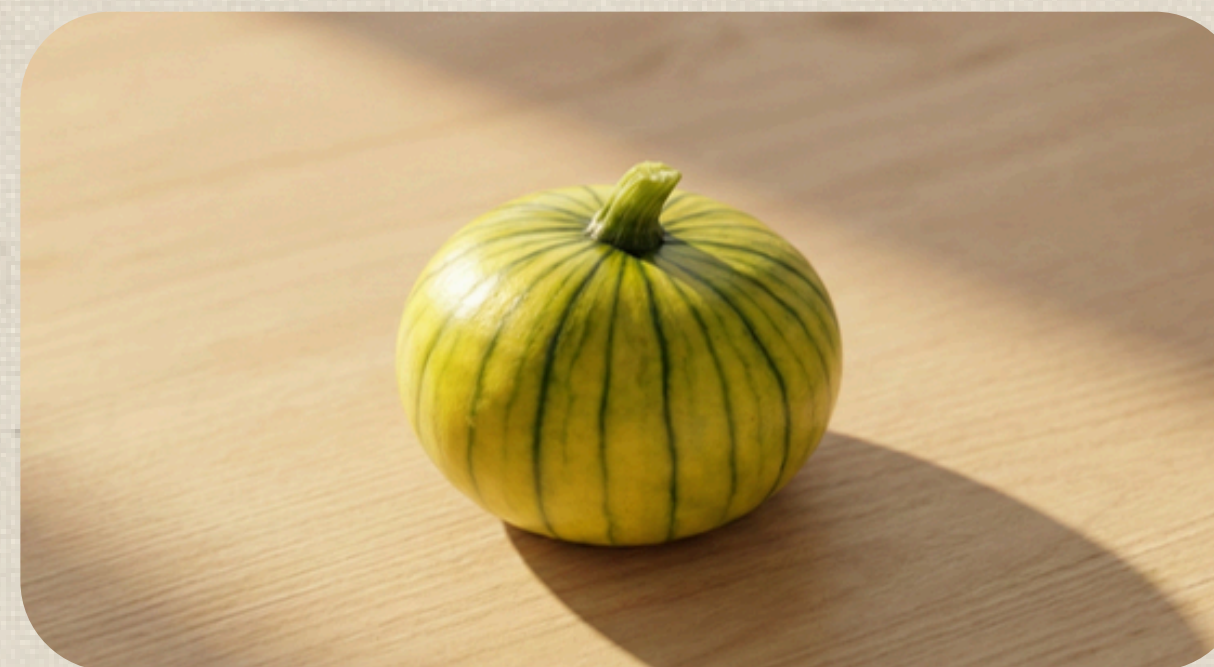


Flor Centáurea

Formato: 10 u

Flor de pétalos finos y dentados con una característica forma estrellada. Sabor muy suave y sutil, ligeramente vegetal y dulce. Ideal para aportar volumen aéreo y un toque de color sofisticado en postres, ensaladas o coctelería de autor.

Disponibilidad: de Mayo a Octubre.



Zucchini

Formatos: 1,5 Kg/3 Kg

Hortaliza singular de piel brillante, muy fina y comestible. Sorprende por su versatilidad única: textura crujiente y refrescante similar al pepino cuando se consume en crudo; suave y sedosa como el calabacín al cocinarse. Ideal en ensaladas y carpaccios para aportar 'crunch', o asado y relleno, donde despliega un dulzor vegetal delicado.

Disponibilidad: todo el año.



SUAVE/DULCE VEGETAL

Haz que brote



Cucamelón

Formatos: 125 g

Pequeño fruto de piel verde jaspeada y textura firme.
Sabor fresco y ligeramente ácido, con recuerdos a pepino joven y un final limpio.
Ideal en ensaladas, encurtidos suaves o como bocado fresco, donde aporta crujiente, ligereza y un contraste vegetal natural.

Disponibilidad: todo el año.



Pecciolo

Formatos: 250 g

Penca tierna del zucchini, de verde luminoso y corte limpio.
Textura crujiente y acuosa, con un sabor ligero y vegetal que acompaña sin imponerse.
Ideal para rellenar, en tempura, crudo o ligeramente salteado, donde aporta frescor, estructura y una base delicada para otros sabores.

Disponibilidad: todo el año.



SUAVE/DULCE VEGETAL

Haz que brote



Micro Zanahoria Blanca

Formato: 20 ud

Raíz fina de tono claro y hoja delicada.

Sabor suave y ligeramente dulce, con un frescor limpio que recuerda a la zanahoria joven.

Ideal en ensaladas, platos vegetales o como acabado delicado, donde aporta ligereza y una nota dulce natural.

Disponibilidad: todo el año.



Micro Zanahoria Morada

Formato: 20 ud

Raíz estilizada de color profundo y porte elegante.

Sabor suave y vegetal, con un dulzor sutil y un matiz más intenso que la variedad blanca.

Ideal en ensaladas, platos fríos o como elemento decorativo comestible, aportando contraste visual y equilibrio.

Disponibilidad: todo el año.



Micro Zanahoria

Formato: 20 ud

Raíces pequeñas de color naranja vivo y hoja verde fresca.

Sabor dulce y vegetal, limpio y jugoso, que recuerda a la zanahoria recién cosechada.

Ideal en ensaladas, platos vegetales o como guarnición delicada, donde aporta dulzor natural, textura y frescor.

Disponibilidad: todo el año.



SUAVE/DULCE VEGETAL

Haz que brote



Microzanahoria Mixta

Formatos: 20 u

Mezcla de microzanahorias en colores vibrantes: naranja, morada o blanca. La mezcla lleva dos colores. Ofrece un juego de matices que van del dulzor clásico al toque terroso de la morada, con una textura crujiente y fresca. Ideal para emplatados creativos, aportando diversidad cromática, altura y elegancia natural en un solo gesto.

Disponibilidad: todo el año.



Ensalada Murta

Formatos: 200 g

Mezcla delicada de hojas tiernas y flores comestibles. Sabor suave y vegetal, con matices dulces y florales que aportan frescor y ligereza. Ideal como base o acabado en platos fríos, ensaladas o presentaciones finales, donde suma color, textura y una armonía natural.

Disponibilidad: todo el año con disponibilidad limitada de Junio a Agosto.



SUAVE/DULCE VEGETAL

Haz que brote



Micromezclum Premium

Formatos: 50 g/100 g

Selección exclusiva de brotes tiernos y flores comestibles de alta gama. Combina frescor vegetal, texturas crujientes y matices florales en un equilibrio perfecto de sabor y estética vibrante. La solución definitiva para finalizar platos con elegancia, aportando volumen, color y un acabado de lujo instantáneo.

Disponibilidad: todo el año.



Mezclum Baby Leaves

Formatos: 50 g/100 g

Selección variada de hojas jóvenes recolectadas en su punto óptimo de ternura. Ofrece una textura crujiente y suave, con un sabor vegetal fresco y limpio que combina variedades de distintos tonos y formas. La base perfecta para construir ensaladas con volumen, guarniciones ligeras o camas vegetales, aportando frescura y calidad en cada bocado.

Disponibilidad: todo el año con disponibilidad limitada de Junio a Agosto.



AROMÁTICO/ANISADO/ESPECIADO SUAVE





AROMÁTICO/ANISADO/ESPECIADO SUAVE

Haz que brote



Brote Hinojo

Formato: 30 g

Tallo fino de verde claro y porte delicado.

Aroma anisado suave y sabor fresco, limpio y ligeramente dulce.

Ideal en pescados, mariscos, ensaladas o platos fríos, donde aporta ligereza, frescor y una nota aromática sutil.

Disponibilidad: todo el año.



Flor Hinojo

Formato: 50 u

Umbela ligera de pequeñas flores amarillas.

Aroma anisado delicado, más floral que intenso, que acompaña sin dominar.

Ideal como acabado en pescados, verduras o platos templados, aportando elegancia, profundidad y un gesto aromático final.

Disponibilidad: de Mayo a Octubre.



Hoja Shiso Bicolor

Formato: 30 ud

Hoja amplia de doble tonalidad, verde y púrpura profundo.

Aroma intenso y fresco, con notas herbáceas y un fondo especiado suave que recuerda al comino y al anís.

Ideal en pescados, arroces, platos asiáticos o como acabado aromático, donde aporta carácter, frescor y un contraste visual marcado.

Disponibilidad: de Abril a Octubre.



AROMÁTICO/ANISADO/ESPECIADO SUAVE

Haz que brote



Shiso Verde

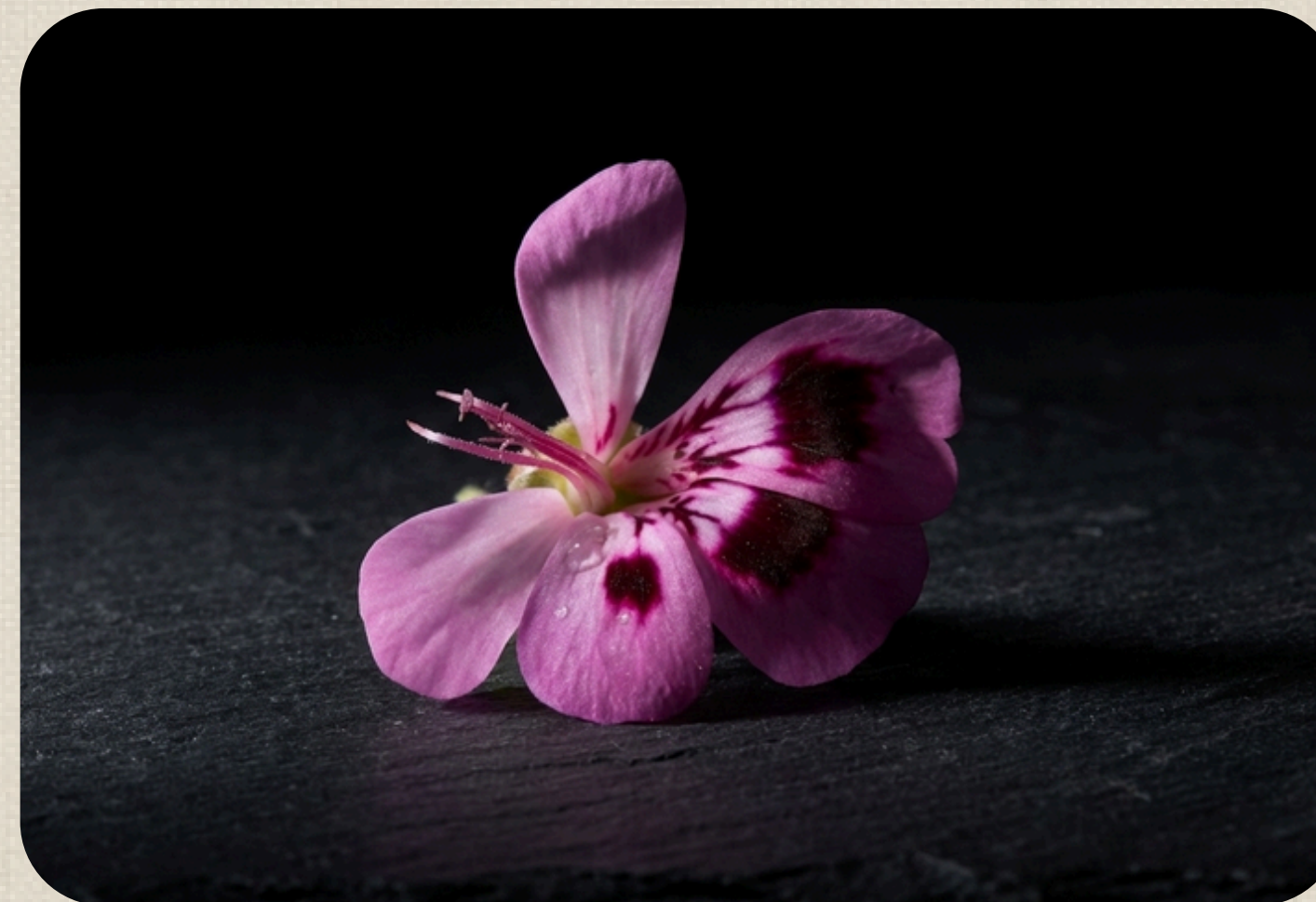
Formatos: 30 ud

Hoja amplia de verde intenso y textura marcada.

Aroma fresco y herbáceo, con notas anisadas y un fondo especiado suave y limpio.

Ideal en pescados, arroces, platos asiáticos o como hoja envolvente, donde aporta carácter aromático y profundidad sin saturar.

Disponibilidad: de Abril a Octubre.



Flor Geranio

Formatos: 30 ud

Flor delicada de tono rosado y perfume expresivo.

Aroma floral con matices cítricos y ligeramente especiados, elegante y persistente.

Ideal como acabado en ensaladas, postres suaves o platos fríos, donde aporta un gesto aromático distintivo y refinado.

Disponibilidad: de Febrero a Mayo y de Septiembre a Noviembre.





FLORAL

Haz que brote



Flor Pensamiento

Formato: 20 u

Flor amplia de pétalos aterciopelados y color vibrante. Sabor suave y floral, ligeramente vegetal, que acompaña sin alterar el equilibrio del plato. Ideal como acabado en ensaladas, postres o platos fríos, donde aporta color, elegancia y un gesto delicado.

Disponibilidad: todo el año, con disponibilidad limitada o nula de Julio a Septiembre.



Flor Pensamiento Mini Negro

Formato: 10 g

Flor pequeña de tono oscuro y presencia intensa. Sabor muy suave y floral, casi neutro, pensado para aportar contraste visual. Ideal como detalle final en platos salados o dulces, donde añade profundidad estética y sofisticación.

Disponibilidad: todo el año, con disponibilidad limitada o nula de Julio a Septiembre.



Flor Pensamiento Mini Tigre

Formato: 10 g

Flor miniatura de pétalos veteados en tonos cálidos. Sabor delicado y floral, ligero y equilibrado. Ideal como toque final en ensaladas, aperitivos o postres, donde suma textura visual y un acento natural.

Disponibilidad: todo el año, con disponibilidad limitada o nula de Julio a Septiembre.



Flor Pensamiento Mini

Formato: 10 g

Selección de flores mini en distintos colores y matices. Sabor suave y floral, pensado para acompañar sin protagonismo. Ideal para acabados, presentaciones o composiciones finales, donde aporta diversidad cromática y armonía visual.

Disponibilidad: todo el año, con disponibilidad limitada o nula de Julio a Septiembre.



FLORAL

Haz que brote



Pétalos Dalia

Formato: 20 g

Mezcla de flores de colores vibrantes de pétalos suaves. Sabor delicado y floral, con un fondo vegetal muy ligero. Ideal como acabado en ensaladas, postres o platos fríos, donde aporta luz, frescor y un gesto natural lleno de calma.

Disponibilidad: de Abril a Junio y de Septiembre a Noviembre.



Mezclum Pétalos

Formato: 10 g

Selección de pétalos frescos en distintos colores y texturas. Sabor suave y floral, pensado para acompañar sin protagonismo. Ideal para acabados, presentaciones y composiciones finales, donde suma diversidad cromática, ligereza y armonía visual.

Disponibilidad: todo el año con disponibilidad limitada en Diciembre.



Mezclum Flores

Formato: 30 g

Selección amplia de flores frescas en distintos colores, formas y tamaños. Sabor suave y floral, delicado y equilibrado, pensado para acompañar sin dominar.

Ideal para acabados, composiciones finales o presentaciones especiales, donde aporta riqueza visual, naturalidad y una sensación de jardín vivo.

Disponibilidad: todo el año.



Flor Mimulus

Formato: 30 u

Flor atrompetada de colores vibrantes y dibujos atigrados únicos.

Sabor suave y dulce, con notas de néctar y textura delicada. Ideal para aportar exotismo y un toque visual divertido en ensaladas, postres o cócteles.

Disponibilidad: de Marzo a Mayo y de Septiembre a Noviembre.



Flor Margarita Africana

Formato: Pendiente

Flor de porte elegante, con pétalos alargados y un centro de color profundo y llamativo. Sabor suave y neutro, ligeramente vegetal, pensado para decorar sin interferir en el paladar. Ideal para aportar altura, sofisticación y un punto focal dramático en postres, tartas o platos principales.

Disponibilidad: de Marzo a Mayo y de Septiembre a Diciembre.



Flor Borraja Azul

Formato: 30 u

Pequeña estrella de azul eléctrico y textura aterciopelada. Sabor fresco y nítido, con notas claras a pepino y un toque salino sutil. Icono en coctelería y platos marinos, donde suma frescor y un contraste visual vibrante y único.

Disponibilidad: de Marzo a Junio y de Septiembre a Octubre.



Flor Coqueta

Formato: 30 u

Flor de botón compacto, con multitud de pétalos finos y centro amarillo. Sabor suave y amable, con un fondo herbáceo muy ligero. Ideal para rematar postres, canapés o ensaladas, añadiendo un punto de color simpático y una estética cuidada.

Disponibilidad: de Diciembre a Marzo



Haz que brote



Flor Allysum Mixto

Formato: 15 g

Ramilletes densos de flores diminutas con un característico aroma a miel. Sorprende por su dualidad en boca: una entrada dulce y un final ligeramente picante que recuerda a la mostaza. Ideal para aportar volumen aéreo, aroma silvestre y complejidad en ensaladas, carnes o postres.

Disponibilidad: todo el año.



Flor Pentax

Formato: 6 u

Estrellas de cinco puntas agrupadas en ramilletes de geometría perfecta. Sabor suave y amable, con notas dulces de néctar y una textura crujiente. Ideal para coctelería de autor y repostería, donde aporta estructura visual, color intenso y una elegancia arquitectónica.

Disponibilidad: de Abril a Noviembre.



Flor Verbena

Formato: 6 u

Inflorescencias compactas de colores vivos y porte sofisticado. Sabor delicado y sutil, ligeramente dulce, diseñado para decorar sin alterar la armonía del plato. Ideal como acabado en repostería fina, aperitivos o platos fríos, sumando un toque de color preciso y muy refinado.

Disponibilidad: de Abril a Octubre.



Flor Salvia Mix

Formato: 5 g

Selección de flores de salvia en distintos colores y formas. Sabor suave y floral, con un matiz aromático muy ligero. Ideal como acabado en platos fríos o composiciones finales, donde aporta contraste cromático, verticalidad y un gesto botánico expresivo.

Disponibilidad: de Abril a Diciembre con disponibilidad limitada en Julio y Agosto.



FLORAL

Haz que brote



Flor Conejito

Formato: 25 g

Flor de forma singular y pétalos suaves en tonos cálidos.
Sabor muy delicado y floral, con un fondo vegetal ligero.
Ideal como acabado en ensaladas, platos fríos o presentaciones creativas, donde aporta volumen, color y un gesto lúdico y natural.

Disponibilidad: todo el año.



Flor Clavel Mixto/Blanco/Morado

Formato: 15 g

Pétalos dentados de textura sedosa y colores intensos.
Sabor floral suave, ligeramente especiado y equilibrado.
Ideal para acabados en platos fríos, ensaladas o composiciones finales, donde suma elegancia, contraste y profundidad visual.

Disponibilidad: todo el año.



Flor Alhelí

Formato: 20 u

Flor pequeña de tonos suaves y porte delicado.
Sabor floral ligero y aromático, limpio y sutil.
Ideal como toque final en platos fríos, aperitivos o presentaciones delicadas, donde aporta frescor y una nota elegante sin protagonismo.

Disponibilidad: de Octubre a Mayo.



Flor Primula

Formato: 30 u

Flor de pétalos suaves y corazón amarillo intenso, disponible en una gama de colores vibrantes. Sabor delicado y ligeramente dulce, con un fondo vegetal fresco y amable al paladar. Ideal para iluminar ensaladas, postres y presentaciones, aportando un toque de color clásico y una estética primaveral.

Disponibilidad: de Diciembre a Marzo.





TERROSO

Haz que brote



Brote Kale Rojo

Formato: 30 g

Hoja redondeada de verde intenso y textura firme.

Sabor vegetal profundo, ligeramente amargo, con un fondo terroso limpio.

Ideal en ensaladas, platos vegetales o como base verde, donde aporta estructura, carácter y una sensación de frescor natural.

Disponibilidad: todo el año.



Brote Amaranto

Formato: 30 g

Tallo fino de tono rojizo y hojas delicadas.

Sabor suave y terroso, con matices vegetales y una ligera dulzura final.

Ideal en ensaladas, platos fríos o como acento visual, donde aporta profundidad cromática y equilibrio al conjunto.

Disponibilidad: todo el año con disponibilidad limitada o nula de Junio a Agosto.





UMAMI/MARINO/SALINO

Haz que brote



Lechuga de Mar

Formato: 100 g/ 1 kg

Alga de hoja fina y textura flexible, conservada en sal. Sabor marino intenso y umami profundo, con una salinidad natural que evoca el litoral.

Ideal rehidratada en ensaladas, arroces o platos de pescado, donde aporta carácter, profundidad y una nota marina limpia.

Disponibilidad: todo el año.



Espagueti de Mar

Formato: 100 g/ 1 kg

Tiras carnosas de alga conservadas en sal, de textura firme. Sabor marino pronunciado y salino, con un fondo vegetal y persistente.

Ideal rehidratado y salteado, en guarniciones, pastas vegetales o platos marineros, donde aporta estructura, umami y memoria de mar.

Disponibilidad: todo el año.



Codium

Formato: 100 g/ 1 kg

Alga de ramificación fina y textura esponjosa, recién recolectada. Sabor marino limpio, con notas yodadas y un umami suave que recuerda al percebe, erizo de mar. Ideal en crudo, ligeramente aliñado o como acabado en pescados y arroces, donde aporta frescor, profundidad y una expresión marina muy delicada.

Disponibilidad: todo el año.



UMAMI/MARINO/SALINO

Haz que brote



Wakame

Formato: 100 g/ 1 kg

Alga de lámina ondulada y textura carnosa, conservada en sal. Sabor marino amable y ligeramente dulce, con una mordida tierna y un umami delicado. Ideal rehidratada en ensaladas, sopas, pokes o como guarnición fría, aportando frescor y volumen.

Disponibilidad: todo el año.



Salicornia

Formato: 100 g/ 1 kg

Tallos carnosos de verde vivo, recién recolectados. Textura crujiente y sabor salino natural, fresco y vegetal. Ideal en crudo, salteada o como guarnición de pescados y mariscos, donde aporta frescor, estructura y una nota de costa limpia.

Disponibilidad: todo el año.



Hoja de Ostra

Formato: 25 g

Hoja carnosa de verde azulado y superficie satinada. Sabor marino sorprendente, con recuerdos claros a ostra fresca. Ideal en crudo o como acabado en pescados y platos fríos, donde aporta intensidad marina y una experiencia sensorial directa.

Disponibilidad: todo el año.



UMAMI/MARINO/SALINO

Haz que brote



Alga Musgo estrellado

Formato: 100 g/ 1 kg

Alga de textura fina y color violáceo, conservada en sal.

Sabor marino intenso y yodado, con un umami delicado y elegante.

Ideal rehidratada en ensaladas, pescados o platos fríos, donde aporta carácter, matiz salino y un gesto marino expresivo.

Disponibilidad: todo el año.



Alga Kombu

Formato: 100 g/ 1 kg

Alga de lámina ancha, conservada en sal.

Sabor marino profundo y umami marcado, limpio y persistente.

Ideal rehidratada en caldos, arroces o fondos, donde aporta estructura, profundidad y una base marina natural.

Disponibilidad: todo el año.

HAZ QUE GERMINE.

Tienes en tus manos cientos de matices, texturas y colores vivos.
Nosotros ponemos la semilla, el cuidado y la tierra.
Tú pones el gesto, el fuego y el alma.

El ingrediente ya está listo. ¿Qué vas a crear hoy?



Germinarte



 (+34) 961044958

 (+34) 675494738

 info@germinarte.es

 www.germinarte.es

 [@germinarte](https://www.instagram.com/germinarte)