



Bean Blossom

Dolichos

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	frischen Bohnengeschmack
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Muttertag, Pilz, Kürbis, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Dekoratives violettes Blümchen mit einem süssen Bohnengeschmack und einem knusprigen Kern.



GESCHMACK

Dekoratives violettes Blümchen mit einem süssen Bohnengeschmack und einem knusprigen Kern.

GESCHMACKSFREUNDE

Lässt sich gut kombinieren mit Sommergerichten, wie Fisch, Krustentieren, Kalbfleisch, Geflügel. Ausgezeichnet für Sommergemüse, Gerichte mit pikant-fruchtigen Einflüssen und vegetarische Gerichte geeignet. Bean Blossom verleiht Desserts oder Schokolade eine ganz besondere Note.

HERKUNFT

Bean Blossom ist die Blüte eines auf verschiedene Weise verwendeten Hülsenfrüchtlers und gleichzeitig eines der ältesten gezüchteten Gewächse. Es handelt sich um ein Gewächs, das in Indien seit jeher angebaut wird. Die jungen, noch nicht ausgewachsenen Schoten werden gekocht und wie grüne Bohnen gegessen. Die jungen Blätter kommen roh in Salate, während die ausgewachsenen Blätter gekocht wie Spinat gegessen werden. Die Blüten isst man roh oder gedämpft.

VERFÜGBARKEIT

Die Bean Blossom ist ganz Jährlich erhaltbar und kann bis zu sieben Tage aufbewahrt werden bei einer Temperatur von 2-7°C. Produziert in einem gesellschaftlich vertretbaren Anbau, erfüllt die Bean Blossom an die hygienischen Normen in die Küche. Sie können dieses Produkt sofort verwenden, weil es sauber und hygienisch angebaut wird.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Asiatisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Persisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Thai
Verwendung	Dekorieren, Garnierung
Farben	Weiß, Rosa, Lila
Gerichte	Alkohol, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Hauptgericht, Fleisch, Gebäck, Geflügel, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Kokosnuss, Gurke, Oliven, Birne, Erbsen, Ananas, Kürbis, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Dill, Salbei, Estragon, Bohnen, Rindfleisch, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Trüffel, Pistazie, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Kreuzkümmel, Vanille, Avocado, Blumenkohl, Chicoree, Zwiebel, Couscous, Ei, Reis, Tofu
Lateinischer Name	Dolichos
Synonyme	essbare Blüten, Bohnenblüte, Erbsenblüte, Lila Blüte, Orchidee, Orchid
Abmessungen	1,5 bis 2 cm
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"