



Zallotti Blossom

Ocimum

Herkunft

Afrika, Asien, Australien,
Zentral Europa, Nord
Amerika, Nord Europa, Süd
Amerika, Süd Europa

Geschmack / Aroma

Basilikum, Minze

Jahreszeit

Frühling, Sommer, Herbst,
Winter, Spargel,
Weihnachten,
Jakobsmuscheln, Ostern,
Vatertag, Wild, Hummer,
Muttertag, Muscheln,
Auster, Kürbis, Rhabarber,
Erdbeere, Trüffel,
Valentinstag

Lagerung

Kalt, 2-7 °C



Zallotti Blossom ist ein dekorativer Zweig mit mehreren kleinen lila Blüten der afrikanischen Basilikumpflanze mit einem starken Aroma von Basilikum und Minze.

GESCHMACK

Zallotti Blossom, ein dekorativer Zweig mit zahlreichen kleinen, violetten Blüten der afrikanischen Basilikum-Pflanze. Die Kombination aus intensivem Basilikum- und frischer Minznote verleiht Gerichten optisch wie geschmacklich eine besondere Finesse.

GESCHMACKSFREUNDE

Zallotti Blossom passt hervorragend zu italienischen oder sommerlichen Gerichten, eignet sich als feine Ergänzung für Salate und Cocktails. Oder sogar als farbenfroher Twist in einem warmen Infus.

HERKUNFT

Der Name Basilikum lässt sich von dem altgriechischen Wort ‚Basileus‘ herleiten, das ‚König‘ oder ‚königlich‘ bedeutet. Basilikum ist ein Kraut, das weltweit verwendet wird und oft sofort mit der italienischen und mediterranen Küche assoziiert wird. Weniger bekannt ist, dass Basilikum auch in der indonesischen und thailändischen Küche sehr weit verbreitet ist. In Indien ist Basilikum ein heiliges Kraut und wird den Hindu-Göttern geopfert. Die Blüten der Pflanze dienen hauptsächlich zum Garnieren von Reis- und Gemüsegerichten und verleihen ihnen eine besondere geschmackliche Note.

VERFÜGBARKEIT

Zallotti Blossom ist ganzjährig erhältlich. Die Lagertemperatur für dieses Produkt beträgt 2-7°C. Da Zallotti Blossom nachhaltig angebaut wird, erfüllt sie die Hygieneanforderungen in der Küche. Dieses Produkt kann direkt verwendet werden, da es sauber und hygienisch produziert wird.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süß
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verwendung	Backen, Blanchieren, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Dekorieren, Extrahieren, Garnierung, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Beizen / Einlegen, Räuchern
Farben	Blau, Rosa, Lila
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Funktional, Wild, Grill, Aufgüsse, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Gebäck, Pizza, Geflügel, Salat, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser

Kongeniaie Partner	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Kaffee, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Banane, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Schnittlauch, Dill, Fenchel, Minze, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Estragon, Anis, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Salz, Vanille, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Grüner Salat, Zwiebel, Rhabarber, Couscous, Ei, Lakritz, Ponzu, Reis, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Ocimum
Synonyme	essbare Blüten, Süße Blüte, Dessert Blüten, Afrikanischer Basilikum, Basilikumblüten, Pfefferminzblüte, Roter Basilikum, Rosa Basilikum, Minzbasilikum
Abmessungen	Die Blütenähre enthält mindestens 3 vollständige Scheinquirlen mit offenen Blüten. Mindestens 10 Blütenstängel oder 150 Blütchen.
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"