



Jasmine Blossom

Jasminum

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	sehr aromatisch mit dem Geschmack von Jasmin
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Weihnachten, Ostern, Wild, Muttertag, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Jasmin ist hauptsächlich als Zutat für Tee bekannt, kann aber in zahlreichen Gerichten verwendet werden.



GESCHMACK

Jasmin ist hauptsächlich als Zutat für Tee bekannt, kann aber in zahlreichen Gerichten verwendet werden. So ist sie besonders bei herzhaften Gerichten, die eine eigene leichte Süsse haben, wie zum Beispiel Schalen- und Muscheltiere, Entenleber oder Krebsbrühe, hervorragend einsetzbar.

GESCHMACKSFREUNDE

Jasmine Blossom ist ebenso einsetzbar bei orientalischen Gerichten und Currys, sowie in Brot, Makronen oder Soßen. Die Jasmin-Blüte lässt sich auch ausgezeichnet mit Sommer- und Zitrusfrüchten kombinieren. Achten Sie bei der Zubereitung unbedingt darauf, dass die Blüte nur bei geringer Temperatur ihr volles Aroma entfaltet. Ist die Temperatur zu hoch, wird sie bitter.

HERKUNFT

Jasmin ist eine Pflanze, die in Europa und Asien aufgrund ihres Geruchs und Geschmacks schon ewig bekannt ist. Der Name kommt aus dem Arabischen ‚Yasmin‘ und bedeutet ‚Geschenk Gottes‘.

VERFÜGBARKEIT

Der Jasmine Blossom ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht der Jasmine Blossom den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Bitter
Kulturen	Asiatisch, Kreolisch, Französisch, Indisch, Indonesisch, Japanisch, Koreanisch, Persisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verwendung	Backen, Mischen, Mixen / Pürieren, Einmachen / Konservieren, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Konfitüre, Trocknen, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Einweichen, Marinieren, Beizen / Einlegen, Sous vide, Sirup
Farben	Weiß
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Wild, Aufgüsse, Gebäck, Geflügel, Suppe, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Fisch (Salzwasser), Apfel, Beeren, Blaubeere, Kirsche, Kokosnuss, Feigen, Grapefruit, Trauben, Limette, Mandarine, Pfirsich, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Fenchel, Ziege, Lamm, Kalbfleisch, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Pistazie, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Zimt, Vanille, Spargel, Rhabarber, Lakritz, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Jasminum
Synonyme	essbare Blüten, Jasminblüten, Japanische Blüten, weiße Blüten, Spa Blüten, Duftblüten, Parfumb Blüten, Dessert Blüten
Abmessungen	2 bis 3 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"