



Cornabria Blossom

Viola

Herkunft	Süd Europa
Geschmack / Aroma	frischer Frühlingsgeschmack, Subtiler
Jahreszeit	Frühling, Spargel, Jakobsmuscheln, Ostern, Hummer, Muttertag, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Cornabria Blossom ist die Koppert-Cress-Markenbezeichnung für eine essbare Blume.



GESCHMACK

Cornabria Blossom ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Blüte. Cornabria Blossom ist eine frühlingssfrische Überraschung und bunte Zutat.

GESCHMACKSFREUNDE

Der leichte Lavendelgeschmack ermöglicht es, die kleinen Blüten in verschiedenen Gerichten zu verwenden.

HERKUNFT

Cornabria Blossom ist mit dem Waldveilchen verwandt und kommt in einer Vielzahl von Farben vor. Die Herkunft der Pflanze liegt im Hochgebirge des spanischen Baskenlands. Veilchen gibt es in unzähligen Farben und Größen. Wir haben uns für die ansprechendsten Variationen in handlicher Größe entschieden.

VERFÜGBARKEIT

Cornabria Blossom ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage bei Temperaturen zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Da sie nachhaltig angebaut sind, erfüllt die Cornabria Blossom die hygienischen Normen der Küche. Sie brauchen die Produkte nur vor der Verwendung kurz abzuspülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut und geliefert.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack

Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami

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, Einfrieren, Beizen / Einlegen, Räuchern
Farben	Weiß, Blau, Grün, Orange, Rosa, Lila, Rot, Gelb
Gerichte	Alkohol, Frühstück, Käse, Cocktail, Kaffee, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Fleisch, Gebäck, Geflügel, Salat, Vorspeise, Sushi, Tee, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale 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, Gurke, Aubergine, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Minze, Rosmarin, Salbei, Estragon, Anis, Bohnen, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Trüffel, Mandeln, Haselnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Senf, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Grünkohl, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rhabarber, Pompoen, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Viola
Synonyme	essbare Blüten, Baskische Blüte, Stiefmütterchen, Frühlingsblüten, Löwenmaul, Löwenmaulblüten
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"