



BlinQ Blossom

Mesembryantum

Herkunft	Afrika
Geschmack / Aroma	frisch, salzig
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Hummer, Muttertag, Auster, Trüffel, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Das robuste und saftige Kraut BlinQ Blossom mit seinem kristallartigen Aussehen ist ein richtiger Blickfang im Sortiment.



GESCHMACK

BlinQ Blossom ist der Markenname von Koppert Cress für diese zum Verzehr geeignete Pflanze. Das robuste und saftige Kraut BlinQ Blossom mit seinem kristallartigen Aussehen ist ein richtiger Blickfang im Sortiment. Der Geschmack von BlinQ Blossom reicht von frisch-salzig bis salzig und passt ausgezeichnet zu geräucherten Speisen mit Fleisch oder Fisch, wie beispielsweise Makrele.

GESCHMACKSFREUNDE

Unter den Fleischgerichten eignet sich BlinQ Blossom beispielsweise als Begleiter zu Tartar, Entrecôte oder Wagyu.

HERKUNFT

BlinQ Blossom stammt ursprünglich aus Südafrika, kommt allerdings auch bis in den Mittelmeerraum hinein vor. Die Pflanze bevorzugt trockene felsige Gebiete. BlinQ Blossom wirkt lindernd und wird seit alters her bei Entzündungen der Schleimhäute verwendet.

VERFÜGBARKEIT

BlinQ Blossom ist ganzjährig erhältlich und bleibt bei 2-7°C bis zu sieben Tage frisch. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entsprechen die BlinQ 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, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Asiatisch, Balkanisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Italienisch, Japanisch, Nordisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch
Verwendung	Dekorieren, Garnierung
Farben	Weiß, Grün
Gerichte	Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Hauptgericht, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Schalentiere, Apfel, Blaubeere, Kirsche, Gurke, Kalamansi, Limette, Oliven, Pommegranate, Himbeere, Rote Früchte, Erdbeere, Dill, Minze, Trüffel, Coquilles, Auster, Tintenfisch, Salz, Vanille, Olivenöl, Ponzu, Seetang, Soja sauce, Yuzu
Lateinischer Name	Mesembryantum
Synonyme	Essbarer Diamant, Meeresdiamant, Eisblüte, Eissalat, Eiskristallsalat
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"