



Apple Blossom

Begonia

Herkunft	Afrika, Asien, Süd Amerika, Süd Europa
Geschmack / Aroma	frischsauer, grüne Äpfel
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Jakobsmuscheln, Vatertag, Muttertag, Auster, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Apple Blossom eignet sich gut zur Verfeinerung von Desserts und Cocktails.



GESCHMACK

Apple Blossom ist eine dekorative, herzförmige Blüte mit dem frisch-säuerlichen Geschmack grüner Äpfel.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Kombination mit Schalen- oder Krustentieren oder Räucherfisch verleiht den Gerichten das gewisse Etwas. Apple Blossom ist der elegante Apfelakzent auf dem Teller.

HERKUNFT

Apple Blossom sieht nicht nur schön aus. Sie stammt aus einer Pflanzengruppe, von der nur wenige essbar sind. Diese Sorte wurde umfassend geprüft und ist bedenkenlos genießbar.

VERFÜGBARKEIT

Der Apple Blossom ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tagen zwischen 2-7°C aufbewahrt werden.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht der Apple 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, Alpin, Asiatisch, Kreolisch, Französisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Spanisch
Verwendung	Dekorieren, Garnierung
Farben	Rot
Gerichte	Alkohol, Cocktail, Nachspeise, Fisch, Obst, Gebäck, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse, Wasser
Kongeniale Partner	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Banane, Kokosnuss, Mandarine, Mango, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Kürbis, Basilikum, Fenchel, Minze, Salbei, Auster, Vanille, Avocado
Lateinischer Name	Begonia
Synonyme	essbare Blüten, Apfelblüte, Herzblüte, Rote Blüte, Saure Blüte, Liebesblüte, Granny Smith, Valentinstag, Valentinsblüte
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"