



Fivola Blossom

Dianthus

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Würzig-bitteren, blumigen
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, BBQ, Weihnachten, Ostern, Hummer, Muttertag, Auster, Kürbis, Rhabarber, Erdbeere, Valentinstag
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Fivola Blossom hat einen angenehm würzig-bitteren, blumigen, nelkenähnlichen Geschmack, vor allem bei den duftenden Sorten, und eignet sich hervorragend zur Dekoration.



GESCHMACK

Fivola Blossom hat einen angenehm würzig-bitteren, blumigen, nelkenähnlichen Geschmack, vor allem bei den duftenden Sorten, und eignet sich hervorragend zur Dekoration. Die kleinen, aber auffälligen und oft duftenden Blüten sind meist rosa bis dunkelrosa, einige sind auch rot, violett, weiß oder gelb.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Fivola Blossom ist eine der beliebtesten essbaren Blumen, die schon seit der Antike verwendet wird. Sie wird weltweit für kulinarische Zubereitungen und Dekorationen verwendet und ist wegen ihrer bioaktiven Bestandteile sehr geschätzt. Aufgrund ihres Charakters können die Blüten in verschiedenen Gerichten wie Salaten, Sandwiches, Gelees, Torten und zur Aromatisierung von Essig und Wein verwendet werden. Eine besondere Entdeckung ist, dass die Blütenblätter eine der Zutaten des berühmten französischen Likörs Chartreuse sind.

HERKUNFT

Fivola Blossom, gemeinhin als Regenbogenrosa oder China-Rosa bekannt, ist eine 30–50 cm hohe krautige Staude, die in Nordchina, Korea, der Mongolei und im Südosten Russlands heimisch ist.

Der Anbau von Fivola Blossom lässt sich bis ins antike Griechenland zurückverfolgen. Die wegen ihrer dekorativen Schönheit hoch geschätzten Blüten wurden sogar als Gewürz in verschiedenen kulinarischen Zubereitungen verwendet. Auch heute noch finden sie als Zutat in zahlreichen Rezepten Verwendung.

Die Blüten werden seit über 2.000 Jahren in der traditionellen chinesischen Kräutermedizin verwendet und sind unter dem Namen „Qumai“ bekannt. Die ganze Pflanze gilt als bitteres Tonikum, das das Verdauungs- und Harnsystem sowie den Darm anregt.

VERFÜGBARKEIT

Fivola 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 Fivola 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, Asiatisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Orientalisch, Persisch, Peruanisch, Portugiesisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verwendung	Abdecken, Dekorieren, Trocknen, Gel, Beizen / Einlegen, Räuchern
Farben	Weiß, Grün, Rosa, Lila, Rot, Gelb
Gerichte	Frühstück, Käse, Cocktail, Krebstiere, Nachspeise, Fisch, Obst, Grill, Mittagessen, Gebäck, Geflügel, Salat, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse, Wasser

Kongeniaie Partner	Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Krebstiere andere, Kabeljau, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Aprikose, Beeren, Kirsche, Zitrusfrüchte, Kokosnuss, Mais, Gurke, Feigen, Grapefruit, Trauben, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Mango, Orange, Passionsfrucht, Pfirsich, Birne, Erbsen, Ananas, Pflaume, Pommegranate, Kürbis, Rote Früchte, Erdbeere, Wassermelone, Hirsch, Hase, Schnittlauch, Fenchel, Minze, Petersilie, Anis, Bohnen, Ziege, Lamm, Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Schwarzer Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel, Vanille, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Ingwer, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Rhabarber, Süßkartoffel, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Seetang, Soja sauce, Zucker, Tofu, Yuzu
Lateinischer Name	Dianthus
Synonyme	essbare Blüten, Dianthus, Anjer, Carnation, China Pink, Rainbow Pink, Caryophyllaceae, Petals, Bloemen, eetbare bloem, eetbare bloemen
Abmessungen	ca. 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"