

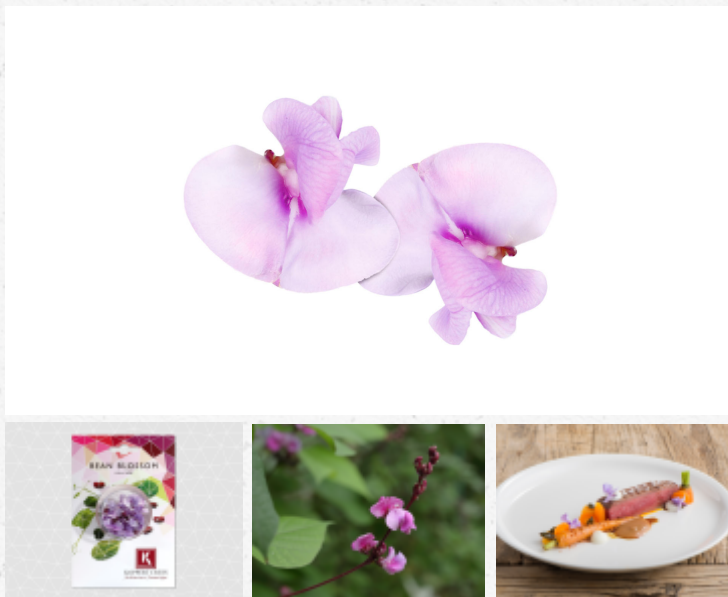


Bean Blossom

Dolichos

Origen	Asia
Sabor / Aroma	sabor fresco a alubia
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Vieiras, Pascua, Día del padre, Día de la madre, Setas, Calabaza, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Flor decorativa de color púrpura con un dulce sabor a frijol y una mordida crujiente en el corazón.



SABOR

Flor decorativa de color púrpura con un dulce sabor a frijol y una mordida crujiente en el corazón.

AMIGOS DEL GUSTO

Bueno para combinar con platos de verano como pescado, mariscos, ternera, aves de corral. O con verduras veraniegas, platos con influencias frutales, picantes y platos vegetarianos. Bean Blossom se distingue en combinación con postres o chocolate.

ORIGEN

Bean Blossom es la flor de una leguminosa que tiene varios usos y es una de las plantas cultivadas más antiguas del planeta. Es un cultivo que ya se usa desde hace siglos en India. Las vainas jóvenes y no desarrolladas se cuecen y consumen como si fuesen judías verdes. Las hojas jóvenes se usan crudas en ensaladas; las hojas más desarrolladas se cuecen y consumen como si fuesen espinacas. Las flores se comen crudas o al vapor.

DISPONIBILIDAD

El Bean Blossom esta disponible todo el año y puede almacenarse por 7 días entre 2-7 °C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
-------	-------------------------------------

Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Asiático, Balcánico, Báltico, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Persa, Portugués, Ruso, Español, Tailandés
Uso	Decoración, Adornar
Colores	Blanco, Rosado, Morado
Platos	Alcohol, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Plato principal, Carne, Pasteles, Aves, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Coco, Pepino, Aceitunas, Pera, Guisantes, Piña, Calabaza, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Eneldo, Salvia, Estragón, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Trufa, Pistacho, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Comino, Vainilla, Aguacate, Coliflor, Endivia, Cebolla, Cuscús, Huevo, Arroz, Tofu
Nombre latino	Dolichos
Sinónimos	Flor de alubia
Dimensiones	1,5 a 2 cm
Normas microbiológicas	"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"