



BlinQ Blossom

Mesembryanthemum

Origen	África
Sabor / Aroma	fresco, salado
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Vieiras, Bogavante, Día de la madre, Ostra, Trufa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

BlinQ Blossom es una hierba jugosa y robusta y, con su aspecto cristalino, llama la atención en la gama.



SABOR

BlinQ Blossom es una hierba jugosa y robusta y, con su aspecto cristalino, llama la atención en la gama. El sabor de Blinq Blossom va de salado a salado y se adapta bien a los platos ahumados con carne o pescado. Por ejemplo, piense en la caballa.

AMIGOS DEL GUSTO

Si se quiere combinar con carne, se puede probar con tartar, entrecot o wagyu.

ORIGEN

BlinQ Blossom es originaria del Sur de África, pero actualmente se ha expandido, por ejemplo, hasta el Mediterráneo. La planta crece en zonas rocosas y secas. Blinq Blossom tiene un efecto calmante y, en la medicina tradicional, se usa para curar las infecciones respiratorias.

DISPONIBILIDAD

BlinQ Blossom está disponible durante todo el año y se pueden guardar durante siete días a una temperatura de 2-7°C.

El producto procede de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas de la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio

ESPECIFICACIONES

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

Culturas	Africano, Asiático, Balcánico, Criollo, Holandés, Francés, Italiano, Japonés, Nórdico, Portugués, Ruso, Español
----------	---

Uso	Decoración, Adornar
Colores	Blanco, Verde
Platos	Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Plato principal, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Marisco, Manzana, Arándano, Cereza, Pepino, Kalamansi, Lima, Aceitunas, Granada, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Eneldo, Menta, Trufa, Vieira, Ostra, Calamar, Sal, Vainilla, Aceite de oliva, Ponzu, Algas marinas, Salsa de soja, Yuzu
Nombre latino	Mesembryantemum
Sinónimos	Flor de anémona
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"