

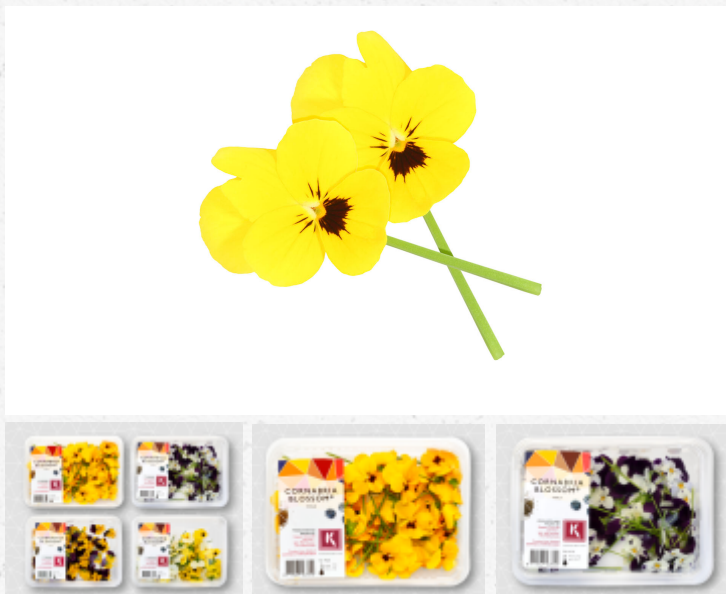


Cornabria Blossom

Viola

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	sabor primaveral fresco y sutil
Temporada	Primavera, Espárragos, Vieiras, Pascua, Bogavante, Día de la madre, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Cornabria Blossom es una sorpresa fresca de primavera y un ingrediente colorido.



SABOR

Cornabria Blossom es un ingrediente colorido con un sorprendente sabor fresco y primaveral.

AMIGOS DEL ORIGEN

Gracias a su sutil sabor a lavanda, las flores se pueden usar en una gran variedad de platos.

ORIGEN

Cornabria Blossom es familia de la violeta de monte y está disponible en una gran variedad de colores. La planta es originaria de las montañas del País Vasco. Las violetas existen en una infinidad de colores y tamaños. Koppert Cress ha elegido las variedades más llamativas, con un formato manipulable.

DISPONIBILIDAD

Cornabria Blossom está disponible todo el año y se pueden guardar siete días a una temperatura de 2-7°C. Cornabria Blossom se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Debido a que se han cultivado en un entorno limpio e higiénico, basta con enjuagar los productos antes de su uso.

ESPECIFICACIONES

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

Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco, Oriental
Uso	Horneando, Congelar, Encurtir, Fumar
Colores	Blanco, Azul, Verde, Naranja, Rosado, Morado, Rojo, Amarillo
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Carne, Pasteles, Aves, Ensalada, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Pepino, Berenjena, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Menta, Romero, Salvia, Estragón, Anís, Alubias, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Trufa, Almendras, Avellana, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Mostaza, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Col rizada, Lechuga, Cebolla, Patata, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Viola
Sinónimos	Flor de pensamiento
Dimensiones	2 a 3 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"