

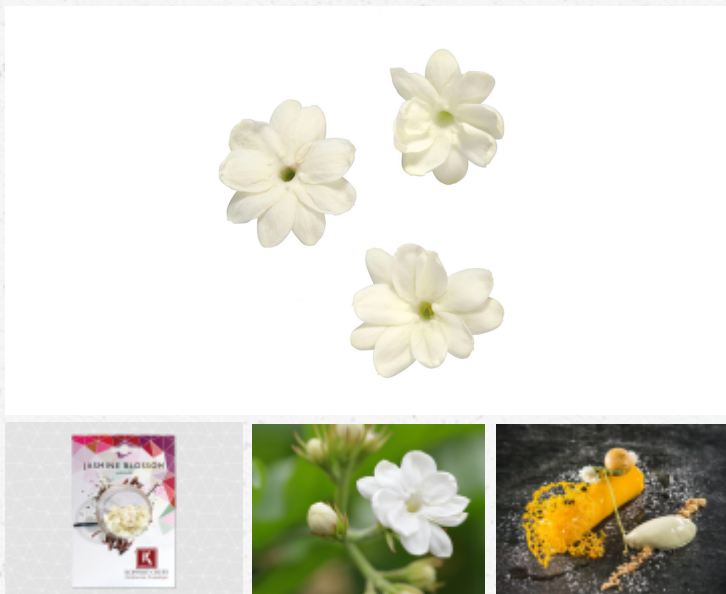


Jasmine Blossom

Jasminum

Origen	Asia
Sabor / Aroma	muy aromático con sabor a jazmín
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Navidad, Pascua, Caza, Día de la madre, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

El jazmín es mejor conocido como un ingrediente para el té, pero se puede usar de muchas maneras.



SABOR

El jazmín es mejor conocido como un ingrediente para el té, pero se puede usar de muchas maneras. Especialmente con platos salados que tienen algo dulce propio, como mariscos, hígado de pato o caldo de langosta.

AMIGOS DEL GUSTO

Extraer el sabor a baja temperatura. Con una infusión cálida, la flor se vuelve amarga. Jasmine Blossom se puede usar en platos orientales y curry, así como en pan, macarons o salsas. Combina perfectamente con frutas de verano y cítricos.

ORIGEN

El jazmín es una planta conocida en Europa y Asia por siglos por su aroma y sabor. El uno proviene del árabe "Yasmin", y significa "Regalo de Dios".

DISPONIBILIDAD

Jasmine Blossom está disponible durante todo el año y se puede almacenar hasta siete días entre 2-7 °C.

Producido en un cultivo socialmente responsable, Jasmine Blossom cumple con los estándares de higiene en la cocina. Puede usar este producto de inmediato, ya que se cultiva de forma limpia e higiénica.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Amargo
-------	---------------

Culturas	Asiático, Criollo, Francés, Indio, Indonesio, Japonés, Coreano, Persa, Tailandés, Turco, Oriental
Uso	Horneando, Mezclar, Tritutar, Envasar, Infusión en frío, Confitura, Secar, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Sirope
Colores	Blanco
Platos	Alcohol, Desayuno, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Infusiones, Pasteles, Aves, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Pescado (agua salada), Manzana, Bayas, Arándano, Cereza, Coco, Higos, Pomelo, Uvas, Lima, Mandarina, Melocotón, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Hinojo, Cabra, Cordero, Ternera, Seta shiitake, Otras setas, Pistacho, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Canela, Vainilla, Espárragos, Ruibarbo, Regaliz, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Jasminum
Sinónimos	Flor de jazmín
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"