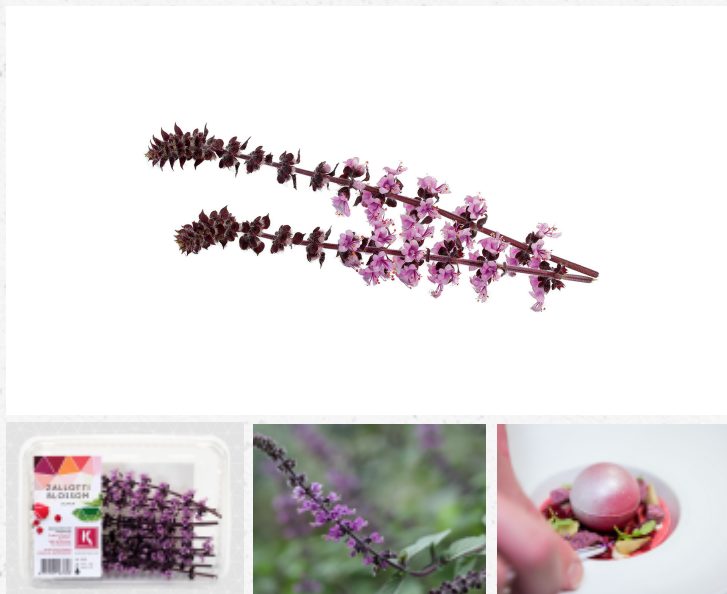




Zallotti Blossom

Ocimum

Origen	África, Asia, Australia, Europa Central, América del Norte, Europa del Norte, América del Sur, Europa del Sur
Sabor / Aroma	albahaca, menta
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Navidad, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Bogavante, Día de la madre, Mejillones, Ostra, Calabaza, Ruibarbo, Fresa, Trufa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C



Zallotti Blossom es una pequeña rama decorativa con varias flores violetas de la planta de albahaca africana con un fuerte sabor a albahaca y menta.

SABOR

Zallotti Blossom es una pequeña rama decorativa con varias flores violetas de la planta de albahaca africana con un fuerte sabor a albahaca y menta. Es muy decorativa en su conjunto, pero las flores también se pueden usar sueltas.

AMIGOS DEL GUSTO

Combina a la perfección con la comida italiana y los platos veraniegos, como aderezo de ensaladas o como ingrediente de un cóctel. Consejo: Zallotti Blossom supone una colorida sorpresa en una infusión caliente.

ORIGEN

El nombre latino de albahaca *Basilicum* procede del término griego 'Basileus' que significa 'rey' o 'real'. La albahaca es una hierba aromática que se utiliza en todo el mundo y que muchas personas asocian directamente a la cocina italiana o mediterránea. Poca gente sabe que la albahaca también es un ingrediente común en la cocina indonesia y tailandesa. En India, la albahaca se considera una hierba sagrada y se usa como ofrenda a los dioses hindúes. Las flores de la planta se utilizan sobre todo para decorar los platos de arroz y de verduras y aportarles un sabor especial.

DISPONIBILIDAD

Zallotti Blossom está disponible todo el año. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2-7°C. Debido a que el producto procede de un cultivo socialmente responsable, Zallotti Blossom cumple las normas higiénicas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce
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, Escaldar / Blanquear, Infusión en frío, Decoración, Extraer, Adornar, Infusión en caliente, Macerar, Encurtir, Fumar
Colores	Azul, Rosado, Morado
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Pizza, Aves, Ensalada, Snack, Sopa, 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, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Cebollino, Eneldo, Hinojo, Menta, Perejil, Romero, Salvia, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Sal, Vainilla, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Lechuga, Cebolla, Ruibarbo, Cuscús, Huevo, Regaliz, Ponzu, Arroz, Azúcar, Tofu, Yuzu

Nombre latino	Ocimum
Sinónimos	Flor de albahaca
Dimensiones	La espiga floral contiene al menos 3 verticilastros completos con flores abiertas. Al menos 10 tallos de flores o 150 florecillas.
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"