



Fivola Blossom

Dianthus

Origen	Asia
Sabor / Aroma	Amargo y especiado, floral
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Barbacoa, Navidad, Pascua, Bogavante, Día de la madre, Ostra, Calabaza, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

La Fivola Blossom tiene un agradable sabor amargo y especiado, floral similar al del clavo, especialmente las variedades más perfumadas, y son ideales para la decoración.

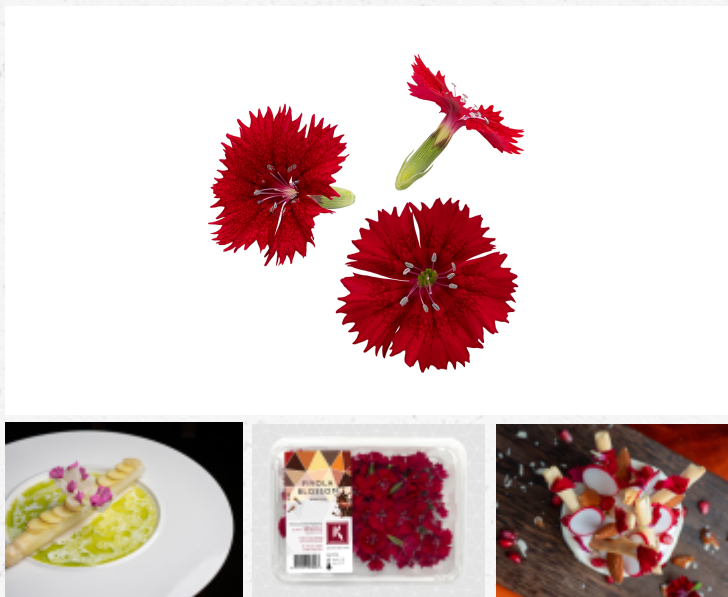
SABOR

La Fivola Blossom tiene un agradable sabor amargo y especiado, floral similar al del clavo, especialmente las variedades más perfumadas, y son ideales para la decoración. Las flores, pequeñas pero vistosas y a menudo perfumadas, son en su mayoría de color rosa a rosa oscuro, con algunas de color rojo, púrpura, blanco o amarillo.

TASTE FRIENDS

La Fivola Blossom es una de las flores comestibles más utilizada desde la antigüedad. Se emplea en todo el mundo en preparaciones culinarias y decoraciones y es apreciada por sus compuestos bioactivos.

Por sus características, las flores pueden utilizarse en diversos platos como ensaladas, bocadillos, gelatinas, tartas y en la aromatización de vinagre y vino. Un descubrimiento especial es que los pétalos son uno de los ingredientes del famoso licor francés Chartreuse.



ORIGEN

La Fivola Blossom, comúnmente conocida como rosa arco iris o rosa de China, es una planta herbácea perenne que alcanza entre 30 y 50 cm de altura originaria del norte de China, Corea, Mongolia y el sureste de Rusia.

El cultivo de la Fivola Blossom se remonta incluso a la antigua Grecia. Estas flores, muy apreciadas por su belleza ornamental, se utilizaban incluso como aromatizante en diversas preparaciones culinarias. Hoy en día, siguen empleándose como ingrediente en numerosas recetas.

Las flores se utilizan desde hace más de 2.000 años en la medicina herbal tradicional china y se conocen como «Qumai». La planta entera es una hierba tónica amarga que estimula los sistemas digestivo y urinario, así como el funcionamiento intestinal.

DISPONIBILIDAD

Fivola Blossom está disponible todo el año y se pueden guardar siete días a una temperatura de 2-7°C. Fivola 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, Asiático, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Oriental, Persa, Peruano, Portugués, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco, Oriental
Uso	Cubrir, Decoración, Secar, Gel, Encurtir, Fumar
Colores	Blanco, Verde, Rosado, Morado, Rojo, Amarillo
Platos	Desayuno, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Parrilla, Almuerzo, Pasteles, Aves, Ensalada, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura, Agua

Ingredientes

Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Otros crustáceos, Bacalao, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Bayas, Cereza, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frutos rojos, Fresa, Sandía, Ciervo, Conejo, Cebollino, Hinojo, Menta, Perejil, Anís, Alubias, Cabra, Cordero, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Pimienta negra, Canela, Comino, Vainilla, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Jengibre, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Ruibarbo, Boniato, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu

Nombre latino

Dianthus

Sinónimos

essbare Blüten, Dianthus, Anjer, Carnation, China Pink, Rainbow Pink, Caryophyllaceae, Petals, Bloemen, eetbare bloem, eetbare bloemen

Dimensiones

aprox. 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"