



Bean Blossom

Dolichos

Origine	Asie
Goût / Arôme	haricot frais
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Fête Des Mères, Champignon, Citrouille, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Fleur ornementale violette avec une douce saveur d'haricot et un coeur croquant.



GOÛT

Fleur ornementale violette avec une douce saveur d'haricot et un coeur croquant.

TASTE FRIENDS

Se combine parfaitement avec les plats estivaux, comme le poisson, les coquillages et la volaille. Ou avec les plats estivaux, les plats aux accents fruités ou épicés ainsi que les plats végétariens. Bean Blossom est apprécié avec des desserts ou du chocolat.

ORIGINE

Bean Blossom est la fleur d'une légumineuse utilisable de plusieurs manières, qui n'est autre qu'une des plus anciennes plantes cultivées. Cette plante est cultivée depuis toujours en Inde. Les jeunes cosses immatures sont cuites et mangées comme des haricots verts. Les jeunes feuilles se mangent crues dans des salades, tandis que les feuilles matures sont cuites et mangées comme des épinards. Les fleurs se mangent crues ou cuites à la vapeur.

DISPONIBILITÉ

Bean Blossom est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, ce produit répond aux normes d'hygiène en cuisine. Vous pouvez utiliser les fleurs directement sans même les rincer.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
------	---------------------------------

Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Asiatique, Balkanique, Baltique, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Persane, Portugaise, Russe, Espanole, Thaïlandaise
Usage	Décoration, Garniture
Coleurs	Blanc, Rose, Violet
Plats	Alcool, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Plat principal, Viande, Pâtisserie, Volaille, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Noix de coco, Concombre, Olives, Poire, Pois, Ananas, Citrouille, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Aneth, Sauge, Estragon, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Truffe, Pistache, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Cumin, Vanille, Avocat, Choufleur, Chicorée, Oignon, Couscous, Oeuf, Riz, Tofu
Nom latin	Dolichos
Dimensions	1,5 à 2 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"