



BlinQ Blossom

Mesembryantum

Origine	Afrique
Goût / Arôme	frais, salé, saumâtre
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Homard, Fête Des Mères, Huître, Truffes, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

BlinQ Blossom est une herbe aromatique robuste et succulente.



GOÛT

BlinQ Blossom est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. Blinq Blossom est une herbe aromatique robuste et succulente. De par son apparence cristalline, elle ne manque pas d'attirer l'attention dans notre assortiment.

TASTE FRIENDS

Le goût de Blinq Blossom est frais-saumâtre à salé et se marie à merveille avec les poissons et les viandes. Pensez ici, par exemple, à du maquereau. Au niveau des viandes, combinez-la par exemple avec un steak tartare, une entrecôte ou du bœuf Wagyu.

ORIGINE

BlinQ Blossom trouve son origine en Afrique du Sud, mais a depuis lors étendu son aire de répartition, entre autres, au pourtour méditerranéen. Cette plante est rencontrée dans les régions sèches et rocailleuses. Blinq Blossom est réputée avoir des vertus adoucissantes et est utilisée traditionnellement pour lutter contre les inflammations des muqueuses.

DISPONIBILITÉ

BlinQ Blossom est disponible pendant toute l'année et peut être conservée jusqu'à sept jours entre 2°C et 7°C.

Issue d'une culture raisonnée, Blinq Blossom est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Asiatique, Balkanique, Créolique, Néerlandaise, Française, Italienne, Japonaise, Nordique, Portugaise, Russe, Espanole
Usage	Décoration, Garniture
Coleurs	Blanc, Vert
Plats	Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Plat principal, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Fruits de mer, Pomme, Myrtille, Cerise, Concombre, Kalamansi, Citron vert, Olives, Grenade, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Aneth, Menthe, Truffe, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Vanille, Huile d'olive, Ponzu, Algue, Sauce soja, Yuzu
Nom latin	Mesembryantemum
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"