

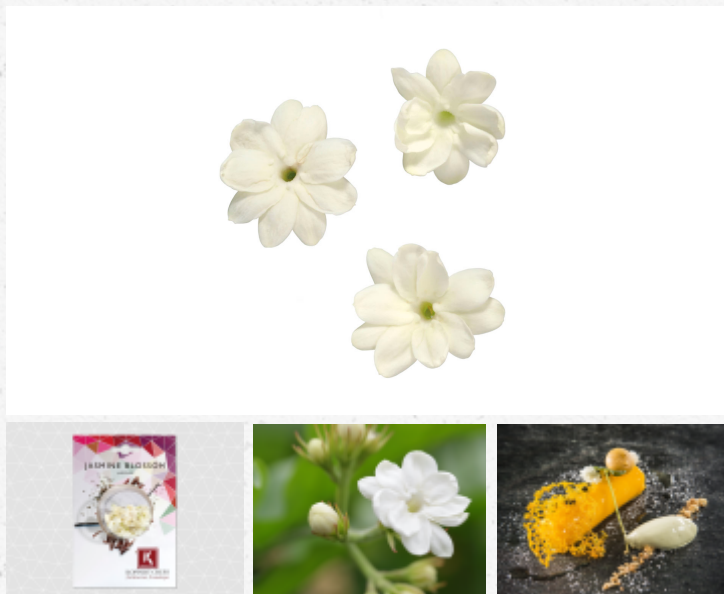


Jasmine Blossom

Jasminum

Origine	Asie
Goût / Arôme	très aromatiques avec le goût de jasmin
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Noël, Pâques, Gibier, Fête Des Mères, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Jasmin est surtout connu comme ingrédient pour le thé mais peut être utilisé de multiples façons.



GOÛT

Jasmin est surtout connu comme ingrédient pour le thé mais peut être utilisé de multiples façons. Pensez aux plats salés possédant par nature une petite touche sucrée comme les crustacés et fruits de mer, le foie gras ou un consommé de homard.

TASTE FRIENDS

A basse température, on peut en extraire le goût. En infusion chaude, la fleur devient amère. Jasmin Blossom peuvent se combiner aux plats orientaux et curry mais aussi dans le pain, macarons ou sauces. Un délice en combinaison avec les fruits d'été et agrumes.

ORIGINE

Jasmin Blossom est une fleur connue depuis des siècles en Europe et en Asie pour son parfum et son goût. Le mot jasmin venant de l'arabe 'Yasmin' signifie 'don de Dieu'.

DISPONIBILITÉ

Jasmine Blossom est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture de Jasmine Blossom répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.

SPÉCIFICATIONS

Goût

Sucré, Amer

Cultures	Asiatique, Créolique, Française, Indienne, Indonésienne, Japonaise, Coréenne, Persane, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Usage	Cuisson, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Mise en conserve / Préserver, Infusion froid, Confiture, Séchage, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Marinage / Confire, Sous vide, Sirop
Coleurs	Blanc
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Infusion, Pâtisserie, Volaille, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Vodka, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Poisson de mer, Pomme, Baies, Myrtille, Cerise, Noix de coco, Figs, Pamplemousse, Raisins, Citron vert, Mandarine, Pêche, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Fenouil, Chèvre, Agneau, Veau, Champignon shiitake, Autres Champignons, Pistache, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Cannelle, Vanille, Asperges, Rhubarbe, Réglisse, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Jasminum
Dimensions	2 à 3 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"