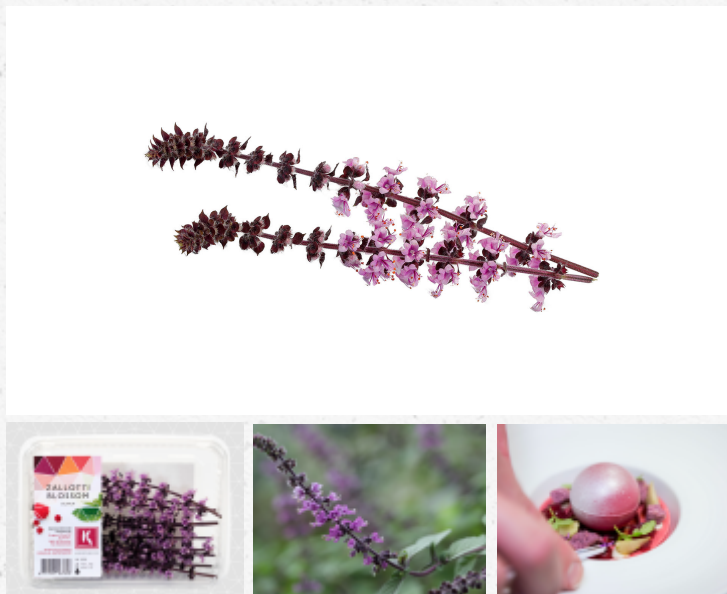




Zallotti Blossom

Ocimum

Origine	Afrique, Asie, Australie, Europe Centrale, Amérique du Nord, Europe du Nord, Amérique du Sud, Europe du Sud
Goût / Arôme	basilic, menthe
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Homard, Fête Des Mères, Moules, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Fraise, Truffes, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C



La Zallotti Blossom est une petite tige décorative du Basilic Africain portant de petites fleurs violettes, au goût prononcé de basilic et de menthe.

GOÛT

La Zallotti Blossom est une petite tige décorative du Basilic Africain portant de petites fleurs violettes, au goût prononcé de basilic et de menthe. Plante très ornementale, ses fleurs peuvent également être utilisées séparément.

TASTE FRIENDS

Elle se marie à merveille avec des mets italiens et des recettes estivales, pour accompagner une salade ou agrémenter un cocktail. Conseil: Zallotti Blossom viendra sublimer vos infusions d'une surprenante touche florale.

ORIGINES

Le terme basilic est issu du grec ancien « Basileus » qui signifie « Roi » ou « Royal ». Le basilic est une plante aromatique utilisée dans le monde entier, qui évoque immédiatement la cuisine italienne et méditerranéenne. Ce que l'on sait moins, c'est qu'il est aussi largement utilisé dans la cuisine indonésienne et thaïe. En Inde, le basilic est une plante aromatique sacrée qui est offerte aux dieux hindous. Ses fleurs sont essentiellement utilisées à des fins de décoration et pour relever le riz et les légumes.

DISPONIBILITÉ

Zallotti Blossom est disponible pendant toute l'année. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2°C et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, Zallotti Blossom est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré
Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Usage	Cuisson, Blanchir, Infusion froid, Décoration, Extraheren, Garniture, Infusion chaude, Macérer, Marinage / Confire, Fumé
Couleurs	Bleu, Rose, Violet
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Volaille, Salade, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau

Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Ciboulette, Aneth, Fenouil, Menthe, Persil, Romarin, Sauge, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Vanille, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Salade, Oignon, Rhubarbe, Couscous, Oeuf, Réglisse, Ponzu, Riz, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Ocimum
Dimensions	" L'épi floral contient au moins 3 verticillasitres complets avec des fleurs ouvertes. Au moins 10 tiges florales ou 150 fleurettes."
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"