



Fivola Blossom

Dianthus

Origine	Asie
Goût / Arôme	Épicé, amer, floral
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Barbecue, Noël, Pâques, Homard, Fête Des Mères, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

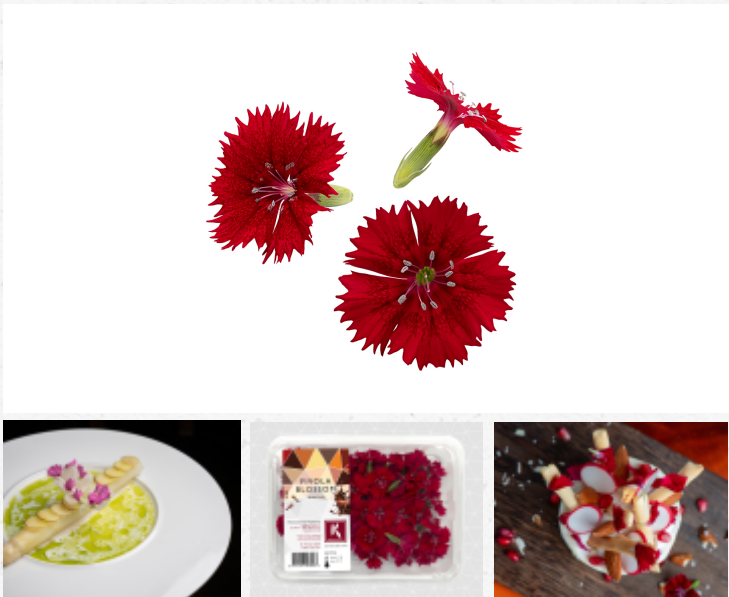
La Fivola Blossom a un goût agréable, épicé, amer, floral, semblable à celui du clou de girofle, en particulier pour les variétés les plus parfumées, idéale pour la décoration.

GOÛT

La Fivola Blossom a un goût agréable, épicé, amer, floral, semblable à celui du clou de girofle, en particulier pour les variétés les plus parfumées, idéale pour la décoration. Les fleurs, petites mais éclatantes sont souvent parfumées, principalement de couleur rose à rose foncé, certaines étant rouges, violettes, blanches ou jaunes.

TASTE FRIENDS

La Fivola Blossom est l'une des fleurs comestibles les plus populaires, exploitée depuis l'Antiquité. Elles sont utilisées dans le monde entier dans les préparations culinaires et décorations de plat. Elle sont appréciées pour leurs composés bioactifs. En raison de leur caractéristique culinaire, les fleurs peuvent être utilisées dans divers salades, sandwiches, gelées, tartes et autre met et application tel que l'aromatisation du vinaigre et du vin. Les pétales sont l'un des ingrédients de la célèbre liqueur française Chartreuse.



ORIGINE

La Fivola Blossom, communément appelée rose arc-en-ciel ou rose de Chine, est une plante herbacée vivace de 30 à 50 cm de haut originaire du nord de la Chine, de la Corée, de la Mongolie et du sud-est de la Russie.

La culture des fleurs de Fivola Blossom remonte à la Grèce antique. Ces fleurs, très appréciées pour leur beauté ornementale, étaient utilisées comme arôme alimentaire dans diverses préparations culinaires. Aujourd'hui encore, elles sont utilisées comme ingrédient dans de nombreuses recettes au travers le monde.

Utilisées depuis plus de 2 000 ans dans la phytothérapie traditionnelle chinoise, les fleurs sont connues sous le nom de « Qumai ». La plante entière est une herbe tonique amère qui stimule les systèmes digestif et urinaire ainsi que les intestins.

DISPONIBILITÉ

Les Fivola Blossom sont disponibles pendant toute l'année et peuvent être conservées jusqu'à sept jours entre 2°C et 7°C. Issues d'une culture raisonnée, elles sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Asiatique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Orientale, Persane, Péruvienne, Portugaise, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Usage	Couvrir, Décoration, Séchage, Gel, Marinage / Confire, Fumé
Coleurs	Blanc, Vert, Rose, Violet, Rouge, Jaune
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Grillé, Déjeuner, Pâtisserie, Volaille, Salade, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes, Eau

Ingrédients

Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Autres crustacés, Morue, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Baies, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Ciboulette, Fenouil, Menthe, Persil, Anis, Haricots, Chèvre, Agneau, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Vanille, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Gingembre, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Rhubarbe, Patate douce, Couscous, Oeuf, Régλισse, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu

Nom latin

Dianthus

Synonymes

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

Dimensions

env. 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"