



Apple Blossom

Begonia

Origine	Africa, Asia, Sud America, Europa Meridionale
Sapore / Aroma	fresco acidulo, mela verde
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Festa del papà, Festa della mamma, Ostrica, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Apple Blossom è particolarmente indicato per i dessert ed i cocktail oltre che per i piatti di crostacei, molluschi o pesce affumicato.



SAPORE

Apple Blossom è particolarmente indicato per i dessert ed i cocktail oltre che per i piatti di crostacei, molluschi o pesce affumicato.

TASTE FRIENDS

Apple Blossom è la mela decorativa in un piatto.

ORIGINE

Apple Blossom è il fiore di una specie appartenente da una vasta famiglia di piante ornamentali di cui solo alcune sono eduli (attenzione!). Apple Blossom è stato ampiamente testato e trovato adatto per uso alimentare.

DISPONIBILITÀ

Apple Blossom è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C.

Apple Blossom è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Asiatica, Creola, Francese, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Spagnola
Uso	Decorazione, Contorno

Colori	Rosso
Piatti	Alcool, Cocktail, Dessert, Pesce, Frutta, Pasticceria, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Banana, Noce di cocco, Mandarino, Mango, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Zucca, Basilico, Finocchio, Menta, Salvia, Ostrica, Vaniglia, Avocado
Nome latino	Begonia
Sinonimi	Granny Smith, Mela Verde
Dimensioni	1,5 a 2 cm
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g