



Bean Blossom

Dolichos

Origine	Asia
Sapore / Aroma	sapore di fagiolo fresco
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Festa della mamma, Fungo, Zucca, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Fiore viola decorativo con gusto dolce di fagiolo e cuore dal sapore croccante.



SAPORE

Fiore viola decorativo con gusto dolce di fagiolo e cuore dal sapore croccante.

TASTE FRIENDS

Ottimo da abbinare a piatti quali pesce, molluschi, carne di vitello, cacciagione, carni bianche con verdure. È inoltre indicato per i piatti con accenti fruttati e speziati ed i piatti vegetariani. Se abbinato a dessert o al cioccolato, Bean Blossom diventa un ingrediente distintivo.

ORIGINE

Bean Blossom è il fiore di una leguminosa utilizzabile in vari modi e che si coltiva da sempre in India. I baccelli giovani ancora non completamente maturi vengono cotti e mangiati come fagioli verdi. Le foglie giovani vengono utilizzate crude nelle insalate mentre quelle adulte vengono cotte e mangiate come spinaci. I fiori si mangiano crudi o cotti al vapore.

DISPONIBILITA

Bean Blossom è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a temperature di 2°C - 7°C. Prodotto con sistemi di coltivazione socialmente responsabile e conforme alle norme igieniche per l'utilizzo in cucina. Il prodotto è pulito ed igienico, pronto per l'utilizzo.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
--------------	------------------------------------

Culture	Africana, Alpina, Araba, Asiatica, Balcanica, Baltica, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Persiana, Portoghese, Russa, Spagnola, Tailandese
Uso	Decorazione, Contorno
Colori	Bianco, Rosa, Viola
Piatti	Alcool, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Portata principale, Carne, Pasticceria, Pollame, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Noce di cocco, Cetriolo, Olive, Pera, Piselli, Ananas, Zucca, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Aneto, Salvia, Dragoncello, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Tartufo, Pistacchio, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Cumino, Vaniglia, Avocado, Cavolfiore, Cicoria, Cipolla, Couscous, Uovo, Riso, Tofu
Nome latino	Dolichos
Sinonimi	Fior di fagiolo, fiore edibile
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