



BlinQ Blossom

Mesembryantum

Origine	Africa
Sapore / Aroma	fresco, salato, salmastro
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Capesante, Aragosta, Festa della mamma, Ostrica, Tartufo, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

BlinQ Blossom è un'erba robusta e succosa che si fa notare grazie al suo aspetto di forma cristallina.



SAPORE

BlinQ Blossom è il marchio Koppert Cress per una varietà di fiore commestibile. BlinQ Blossom è un'erba robusta e succosa che si fa notare grazie al suo aspetto di forma cristallina.

TASTE FRIENDS

Il sapore del BlinQ Blossom varia dal fresco-salmastro al salato e si abbina ottimamente ai piatti di carne o pesce affumicati (basti pensare allo sgombro). Per un abbinamento con la carne, lo si può usare ad esempio con una bistecca alla tartara, un controfiletto o una bistecca di wagyu.

ORIGINE

BlinQ Blossom è originario del Sud Africa, ma la sua area di diffusione si è estesa fino al Mediterraneo. La pianta cresce naturalmente nelle zone rocciose e secche. BlinQ Blossom ha un effetto calmante e viene usato tradizionalmente per contrastare l'infiammazione delle membrane mucose.

DISPONIBILITÀ

Il prodotto BlinQ Blossom è disponibile tutto l'anno e può essere conservato per sette giorni a una temperatura compresa tra i 2°C - 7°C.

Prodotto con metodi di coltivazione socialmente responsabili, BlinQ Blossom è conforme agli standard igienici per l'utilizzo in cucina e può essere usato direttamente perché la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Africana, Asiatica, Balcanica, Creola, Olandese, Francese, Italiana, Giapponese, Nordica, Portoghese, Russa, Spagnola
Uso	Decorazione, Contorno
Colori	Bianco, Verde
Piatti	Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Portata principale, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Mollusco, Mela, Mirtillo, Ciliegia, Cetriolo, Calamansi, Lime, Olive, Melograno, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Aneto, Menta, Tartufo, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Sale, Vaniglia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Alga marina, Salsa di soia, Yuzu
Nome latino	Mesembryantum
Sinonimi	Fiore di erba ghiaccio, fiore commestibile, cibo di lusso, cibo costoso
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