

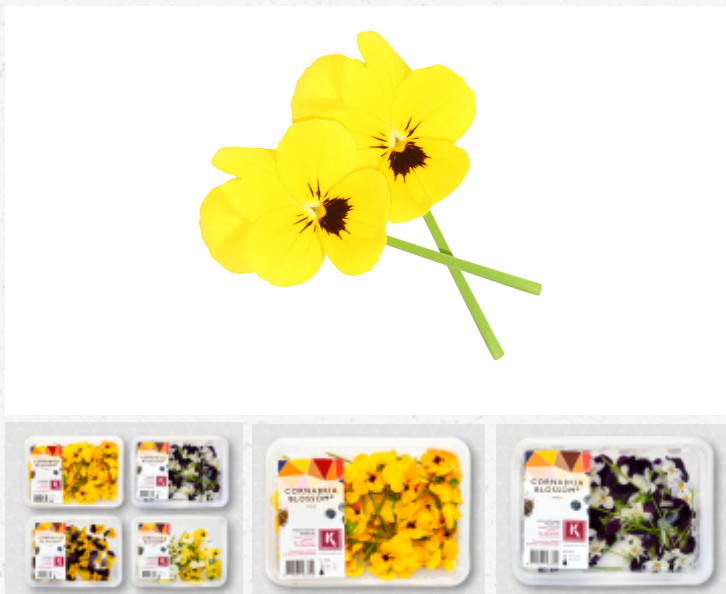


Cornabria Blossom

Viola

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	delicato e fresco gusto di primavera
Stagione	Primavera, Asparago, Capesante, Pasqua, Aragosta, Festa della mamma, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Cornabria Blossom è una sorpresa per la primaverile freschezza e per i colori.



SAPORE

Cornabria Blossom è il marchio Koppert Cress per un fiore commestibile. Cornabria Blossom è una sorpresa per la primaverile freschezza e per i colori.

TASTE FRIENDS

Il delicato sapore di lavanda consente di utilizzare questi fiori in una grande varietà di piatti.

ORIGINE

Cornabria Blossom fa parte della famiglia della viola silvestre ed è disponibile in natura in vari colori. La pianta è originaria delle alture dei Paesi Baschi. Le viole sono disponibili in una miriade di colori e dimensioni. Noi abbiamo selezionato le varianti più colorate e compatte.

DISPONIBILITA

Il prodotto Cornabria Blossom è disponibile tutto l'anno e può essere conservato per sette giorni a una temperatura tra i 2°C - 7°C. Prodotto con metodi di coltivazione socialmente responsabili, Cornabria Blossom è conforme agli standard igienici per l'utilizzo in cucina. Risciacquare il prodotto prima dell'uso.

CARATTERISTICHE

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

Culture	Africana, Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Nord Americana, Persiana, Peruviana, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca, Oriental
Uso	Cottura al forno, Congelare, In salamoia, Affumicare
Colori	Bianco, Blu, Verde, Arancio, Rosa, Viola, Rosso, Giallo
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Carne, Pasticceria, Pollame, Insalata, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Melanzana, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Menta, Rosmarino, Salvia, Dragoncello, Anice, Fagioli, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Tartufo, Mandorle, Nocciola, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Senape, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Cavolo, Lattuga, Cipolla, Patata, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Viola
Sinonimi	Fiore di violetta, fiore primaverile, fiore udibile
Dimensioni	2 a 3 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