

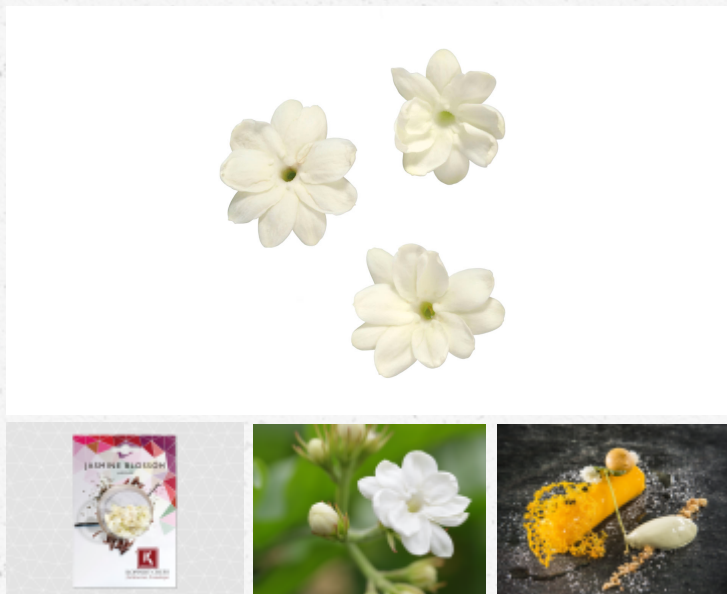


Jasmine Blossom

Jasminum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	Molto aromatico con sapore di gelsomino
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Natale, Pasqua, Selvaggina, Festa della mamma, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Il gelsomino è conosciuto ed apprezzato come infuso da tè.



SAPORE

Il gelsomino è conosciuto ed apprezzato come infuso da tè. L'infuso può essere comunque usato in molti modi, ad esempio su piatti con sfumatore dolci a base di molluschi e crostacei, patè d'oca o aragosta.

TASTE FRIENDS

Si consiglia di fare l'infuso a bassa temperatura perchè altrimenti prende un sapore amarognolo. I fiori di gelsomino possono poi essere usati su piatti orientali e si combinano perfettamente con frutta.

ORIGINE

Il gelsomino è pianta nota da secoli, in Asia ed Europa, per il suo sapore e profumo. Il nome ha origine arabe e significa "regalo di Dio".

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Amaro
--------------	--------------

Culture	Asiatica, Creola, Francese, Indiana, Indonesiana, Giapponese, Coreana, Persiana, Tailandese, Turca, Oriental
Uso	Cottura al forno, Miscelazioni, Blitz, Inscatolare, Infusione a freddo, Confettura, Essiccare, Congelare, Gelatina, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, In salamoia, Sous vide, Sciroppo
Colori	Bianco
Piatti	Alcool, Prima colazione, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Infusione, Pasticceria, Pollame, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Vodka, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Pesce marino, Mela, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Noce di cocco, Fichi, Pompelmo, Uva, Lime, Mandarino, Pesca, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Finocchio, Capra, Agnello, Vitello, Fungo shiitake, Altri funghi, Pistacchio, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Cannella, Vaniglia, Asparago, Rabarbaro, Liquirizia, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Jasminum
Sinonimi	Fiore di gelsomino
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