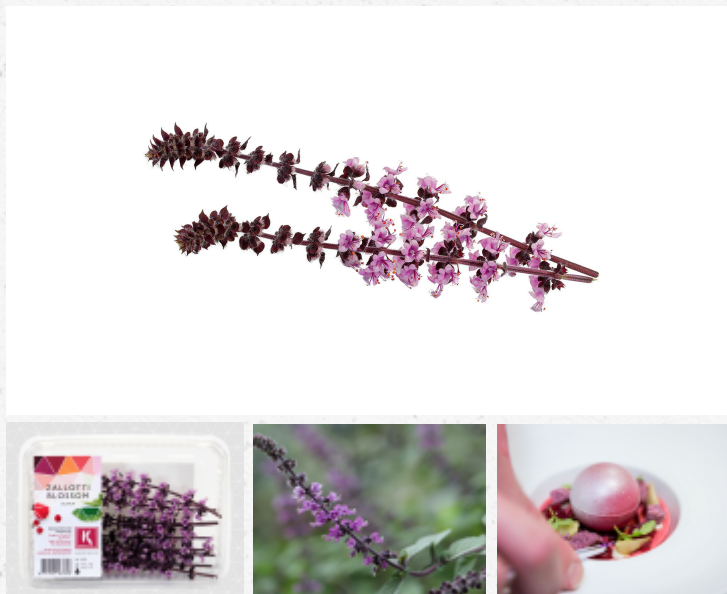




Zallotti Blossom

Ocimum

Origine	Africa, Asia, Australia, Europa Centrale, Nord America, Nord Europa, Sud America, Europa Meridionale
Sapore / Aroma	basilico, menta
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Natale, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Aragosta, Festa della mamma, Cozza, Ostrica, Zucca, Rabarbaro, Fragola, Tartufo, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C



Zallotti Blossom è un grazioso ramoscello con numerosi piccoli fiori viola della pianta del basilico africano, dall'intenso sapore di basilico e menta.

SAPORE

Zallotti Blossom è un grazioso ramoscello con numerosi piccoli fiori viola della pianta del basilico africano, dall'intenso sapore di basilico e menta. Molto decorativo intero, ma anche con i soli fiori sparsi.

TASTE FRIENDS

Si abbina perfettamente ai piatti della cucina italiana o estiva, per dare un tocco in più alle insalate o come ingrediente di cocktail. Suggerimento: Zallotti Blossom dona un tocco sorprendente e colorato agli infusi caldi.

ORIGINE

Il nome basilico deriva dal termine greco antico "Basileus" che significa "re" o "regale". Il basilico è un'erba utilizzata in tutto il mondo e che molti collegano direttamente alla cucina italiana e mediterranea. Il fatto che il basilico trovi inoltre ampio uso nelle cucine indonesiana e thailandese è meno noto. In India il basilico è considerato un'erba sacra e viene offerto alle divinità induiste. I fiori della pianta sono impiegati soprattutto nelle pietanze a base di riso e di verdure per decorare e insaporire.

DISPONIBILITÀ

Zallotti Blossom è disponibile durante tutto l'anno. La temperatura di conservazione per il prodotto si colloca tra 2°C - 7°C. Prodotto secondo i principi della coltivazione socialmente responsabile, Zallotti Blossom soddisfa i requisiti d'igiene in cucina. Può essere usato direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e salubre.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce
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, Biancamento / Scottare, Infusione a freddo, Decorazione, Estrarre, Contorno, Infusione a caldo, Macerare, In salamoia, Affumicare
Colori	Blu, Rosa, Viola
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Pollame, Insalata, Spuntino, Minestra, 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, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Erba cipollina, Aneto, Finocchio, Menta, Prezzemolo, Rosmarino, Salvia, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Sale, Vaniglia, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Lattuga, Cipolla, Rabarbaro, Couscous, Uovo, Liquirizia, Salsa ponzu, Riso, Zucchero, Tofu, Yuzu
--------------------	--

Nome latino	Ocimum
Sinonimi	Fiori di basilico, fiori da infusione
Dimensioni	La spiga di fiori contiene almeno 3 verticillastri completi con fiori aperti. Almeno 10 steli di fiori o 150 fiorellini.
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