

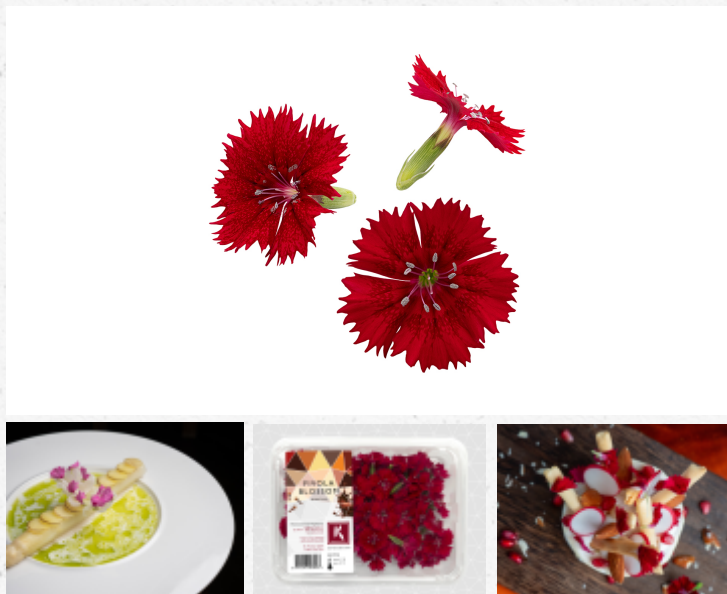


Fivola Blossom

Dianthus

Origine	Asia
Sapore / Aroma	Amaro speziato, floreale
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, BBQ, Natale, Pasqua, Aragosta, Festa della mamma, Ostrica, Zucca, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Il Fivola Blossom ha un piacevole sapore amaro speziato, floreale, simile a quello dei chiodi di garofano, soprattutto nelle varietà più profumate ed é ideale anche per la decorazione.



SAPORE

Il Fivola Blossom ha un piacevole sapore amaro speziato, floreale, simile a quello dei chiodi di garofano, soprattutto nelle varietà più profumate ed é ideale anche per la decorazione. I fiori, piccoli ma vistosi e spesso profumati, hanno per lo più di colore un colore che va dal rosa al rosa intenso, con alcune varietà di colore rosso, viola, bianco o giallo.

TASTE FRIENDS

Il Fivola Blossom è uno dei fiori commestibili più diffusi e utilizzati fin dall'antichità. Sono utilizzati in tutto il mondo in preparazioni e decorazioni culinarie e sono molto apprezzati per i composti bioattivi in essi contenuti. Grazie al loro sapore, i fiori possono essere utilizzati in vari piatti come insalate, panini, gelatine, torte e per l'aromatizzazione di aceto e vino. Una curiosità: i petali sono uno degli ingredienti del famoso liquore francese Chartreuse.

ORIGINE

Il Fivola Blossom, comunemente noto come rosa arcobaleno o rosa della Cina, è una pianta erbacea perenne che cresce fino a 30-50 cm di altezza, originaria della Cina settentrionale, della Corea, della Mongolia e della Russia sudorientale.

La coltivazione dei fiori di Fivola Blossom può essere fatta risalire addirittura all'Antica Grecia. Questi fiori, molto apprezzati per la loro bellezza ornamentale, venivano talvolta utilizzati anche come aromi in varie preparazioni culinarie. Ancora oggi vengono impiegati come ingrediente in diverse ricette.

I fiori sono utilizzati da oltre 2.000 anni nella medicina erboristica tradizionale cinese e sono noti come “Qumai”. L'intera pianta è un'erba amara tonica che stimola il sistema digestivo e urinario e anche l'intestino.

AVAILABILITY

Il prodotto Fivola 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, Fivola 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, Asiatica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Orientale, Persiana, Peruviana, Portoghese, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca, Oriental
Uso	Copertura, Decorazione, Essiccare, Gelatina, In salamoia, Affumicare
Colori	Bianco, Verde, Rosa, Viola, Rosso, Giallo
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Griglia, Pranzo, Pasticceria, Pollame, Insalata, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure, Acqua

Ingredienti

Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Altri crostacei, Merluzzo, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Frutti di bosco, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Frutto Rosso, Fragola, Anguria, Cervo, Coniglio, Erba cipollina, Finocchio, Menta, Prezzemolo, Anice, Fagioli, Capra, Agnello, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Pepe nero, Cannella, Cumino, Vaniglia, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Zenzero, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Rabarbaro, Patata dolce, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Semi di zucca, Alga marina, Salsa di soia, Zuccheri, Tofu, Yuzu

Nome latino

Dianthus

Sinonimi

essbare Blüten, Dianthus, Anjer, Carnation, China Pink, Rainbow Pink, Caryophyllaceae, Petals, Bloemen, eetbare bloem, eetbare bloemen

Dimensioni

ca. 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