

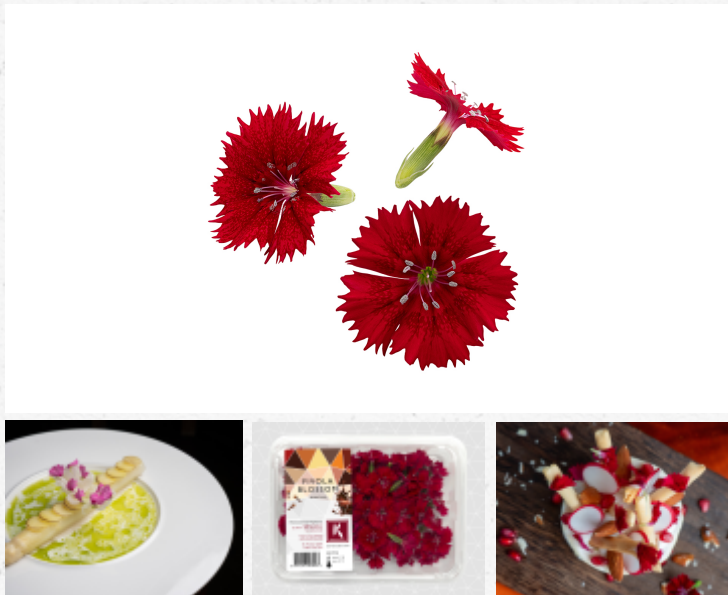


Fivola Blossom

Dianthus

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Pittige bitter, bloemig
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Barbeque, Kerstmis, Pasen, Kreeft, Moederdag, Oester, Pompoen, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Fivola Blossom heeft een aangename pittige bitter, bloemige, kruidnagelachtige smaak, vooral de meer geurige varianten, en is ideaal voor decoratie.



SMAAK

Fivola Blossom heeft een aangename pittige bitter, bloemige, kruidnagelachtige smaak, vooral de meer geurige varianten, en is ideaal voor decoratie. De kleine maar opvallende en vaak geurige bloemen zijn meestal roze tot dieproze, met enkele rode, paarse, witte of gele bloemen.

SMAAKVRIENDEN

Fivola Blossom is een van de populairste eetbare bloemen die al sinds de oudheid wordt gebruikt. Ze worden wereldwijd gebruikt in culinaire bereidingen en decoraties en worden gewaardeerd om hun bioactieve bestanddelen.

Door het karakter kunnen de bloemen worden gebruikt in diverse gerechten, zoals salades, sandwiches, gelei, taarten en de aromatisering van azijn en wijn. Een bijzondere ontdekking is dat de bloemblaadjes een van de ingrediënten zijn van de beroemde Franse likeur Chartreuse.

OORSPRONG

Fivola Blossom, algemeen bekend als regenboogroze of China-roze, is een kruidachtige, meerjarige plant die 30-50 cm hoog wordt en afkomstig is uit Noord-China, Korea, Mongolië en Zuidoost-Rusland.

De teelt van Fivola Blossom bloemen gaat zelfs terug tot het oude Griekenland. Deze bloemen, zeer gewaardeerd om hun sierlijke schoonheid, werden zelfs gebruikt als smaakmaker in diverse culinaire bereidingen. Tot op de dag van vandaag worden ze nog steeds gebruikt als ingrediënt in diverse recepten.

De bloemen worden al meer dan 2000 jaar gebruikt in de traditionele Chinese kruidengeneeskunde en staan bekend als 'Qumai'. De hele plant is een bittere, tonische plant die de spijsvertering, urinewegen en darmen stimuleert.

BESCHIKBAARHEID

Fivola Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoen Fivola Blossom aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Aziatisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Oosters, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Techniek	Bedekken, Decoratie, Drogen, Gel, Inmaken, Roken
Kleuren	Wit, Groen, Roze, Paars, Rood, Geel
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Grill, Lunch, Patisserie, Gevogelte, Salade, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten, Water

Smaakvrienden

Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Bessen, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwt, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Bieslook, Venkel, Munt, Peterselie, Anijs, Bonen, Geit, Lam, Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Vanille, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Gember, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Rabarber, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu

Latijnse naam

Dianthus

Synoniemen

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

Afmetingen

ca. 3 cm

Microbiologische normen

Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g