



Bean Blossom

Dolichos

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Frisse bonen
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Moederdag, Paddestoel, Pompoen, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Decoratief paars bloemetje met een zoete bonensmaak en een krokante bite in het hart.



SMAAK

Decoratief paars bloemetje met een zoete bonensmaak en een krokante bite in het hart.

SMAAKVRIENDEN

Goed te combineren met zomerse gerechten, zoals vis, schelpdieren, kalfsvlees, gevogelte. Of met zomerse groenten, gerechten met fruitige, kruidige invloeden en vegetarische gerechten. Onderscheidend wordt de Bean Blossom in combinatie met desserts of chocolade.

OORSPRONG

Bean Blossom is de bloem van, een op meerdere manieren te gebruiken, leguminose en één van de oudste gewassen die geteeld wordt. Het is een gewas dat al van oudsher in India in cultuur is. De jonge, nog onvolgroeide doppen worden gekookt en als groene bonen gegeten. De jonge bladeren gaan rauw in salades; de volgroeide bladeren worden gekookt als spinazie gegeten. De bloemen eet men rauw of gestoomd.

BESCHIKBAARHEID

Bean Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de Bean Blossom aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Arabisch, Aziatisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Perzisch, Portugees, Russisch, Spaans, Thais
Techniek	Decoratie, Garnering
Kleuren	Wit, Roze, Paars
Gerechten	Alcohol, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Hoofdgerecht, Vlees, Patisserie, Gevogelte, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Kokosnoot, Komkommer, Olijven, Peer, Erwten, Ananas, Pompoen, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Dille, Salie, Dragon, Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Truffel, Pistache, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Komijn, Vanille, Avocado, Bloemkool, Witlof, Ui, Couscous, Ei, Rijst, Tofu
Latijnse naam	Dolichos
Synoniemen	Bonen bloem, Bonen blossom, Erwtenbloem, Erwten blossom
Afmetingen	1,5 tot 2 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