



Zallotti Blossom

Ocimum

Herkomst	Afrika, Azië, Australië, Centraal Europa, Noord Amerika, Noord Europa, Zuid Amerika, Zuid Europa
Smaak / Aroma	Munt, basilicum
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Wild, Kreeft, Moederdag, Mossel, Oester, Pompoen, Rabarber, Aardbei, Truffel, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C



Zallotti Blossom is een decoratief takje met diverse kleine paarse bloemen van de Afrikaanse basilicum plant met een sterke smaak van basilicum en munt.

SMAAK

Zallotti Blossom is een decoratief takje met diverse kleine paarse bloemen van de Afrikaanse basilicum plant met een sterke smaak van basilicum en munt. Bijzonder decoratief als geheel, maar ook als losse bloemen te gebruiken.

SMAAKVRIENDEN

Perfect te combineren bij Italiaanse of zomerse gerechten, als aanvulling van een salade of als onderdeel van een cocktail. Tip: Zallotti Blossom zorgt voor een kleurrijke verrassing in een warme infusie.

OORSPRONG

De naam Basilicum stamt af van het oude Griekse woord 'Basileus' dat 'koning' of 'koninklijk' betekent. Basilicum is een kruid dat wereldwijd wordt gebruikt en velen leggen meteen de link met de Italiaanse en Mediterrane keuken. Dat basilicum ook heel veel gebruikt wordt in de Indonesische en Thaise keuken is minder bekend. In India is basilicum een heilig kruid en wordt het geofferd voor de Hindoegoden. De bloemen van de plant worden vooral gebruikt om rijst- en groentegerechten te versieren en een smaaktwist te geven.

BESCHIKBAARHEID

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

SPECIFICATIES

Smaak	Zoet
Culturen	Afrikaans, Alpine, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Techniek	Bakken, Blancheren, Koude infusie, Decoratie, Extraheren, Garnering, Warme infusie, Weken, Inmaken, Roken
Kleuren	Blauw, Roze, Paars
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Gevogelte, Salade, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water

Smaakvrienden

Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere),
Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren
(andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout
water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos,
Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Maïs,
Komkommer, Aubergine, Vijgen, Grapefruit, Druiven,
Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven,
Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwtten, Pruim,
Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei,
Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere),
Basilicum, Bieslook, Dille, Venkel, Munt, Peterselie,
Rosemarijn, Salie, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten
(andere), Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam,
Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees,
Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel,
Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot,
Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif,
Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester,
Inktvis, Zout, Vanille, Artisjokken, Asperge, Avocado,
Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool,
Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Sla,
Ui, Rabarber, Couscous, Ei, Drop, Ponzu, Rijst, Suiker,
Tofu, Yuzu

Latijnse naam

Ocimum

Afmetingen

De bloem-aar bevat minimaal 3 volledige schijnkransen
met open bloemen. Minimaal 10 bloemstengels of 150
bloemetjes

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