

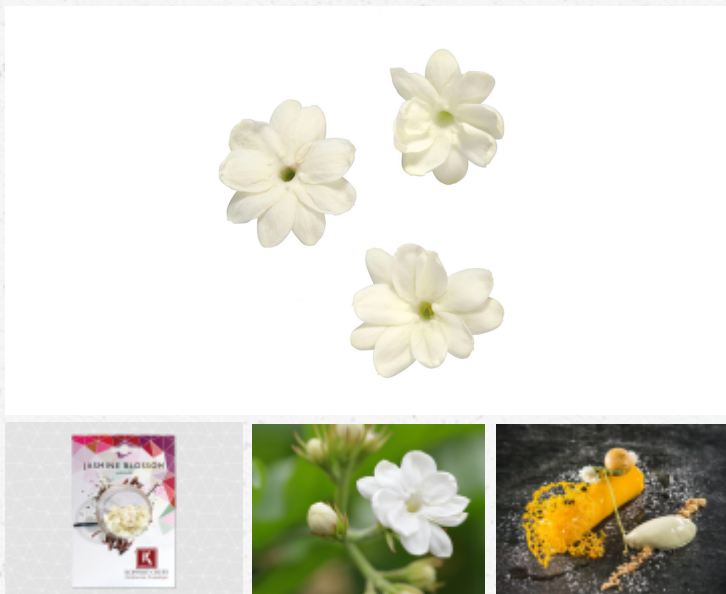


Jasmine Blossom

Jasminum

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Aromatisch, jasmijn
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Kerstmis, Pasen, Wild, Moederdag, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Jasmijn is vooral bekend als ingrediënt voor thee, maar kan op allerlei manieren worden toegepast.



SMAAK

Jasmijn is vooral bekend als ingrediënt voor thee, maar kan op allerlei manieren worden toegepast. Vooral bij hartige gerechten, die iets zoetig van zichzelf hebben, zoals schaal- en schelpdieren, eendenlever of kreeftenbouillon.

SMAAKVRIENDEN

Onttrek de smaak bij lage temperatuur. Bij warme infusie wordt de bloem bitter. Jasmine Blossom is zowel inzetbaar bij oosterse gerechten en curry's als in brood, macarons of sauzen. Het combineert uitstekend met zomerfruit en citrus.

OORSPRONG

Jasmijn is een plant die in Europa en Azië al eeuwenlang bekend staat voor haar geur en smaak. De afkomstig van het Arabische 'Yasmin', en betekent 'Geschenk van God'.

BESCHIKBAARHEID

Jasmine Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Jasmine Blossom aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Zoet, Bitter

Culturen	Aziatisch, Creools, Frans, Indiaas, Indonesisch, Japans, Koreaans, Perzisch, Thais, Turks, Oriental
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Pureren, Canning / Conserveren, Koude infusie, Confituur, Drogen, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Inmaken, Sous vide, Siroop
Kleuren	Wit
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Infusion, Patisserie, Gevogelte, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Vis (zout water), Appel, Bessen, Bosbes, Kers, Kokosnoot, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Limoen, Mandarijn, Perzik, Erwten, Ananas, Pruim, Granaatappel, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Venkel, Geit, Lam, Kalfsvlees, Shiitake paddestoel, Paddenstoelen (andere), Pistache, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Kaneel, Vanille, Asperge, Rabarber, Drop, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Jasminum
Synoniemen	Jasmijn bloem, Jasmijn bloesem
Afmetingen	2 tot 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