

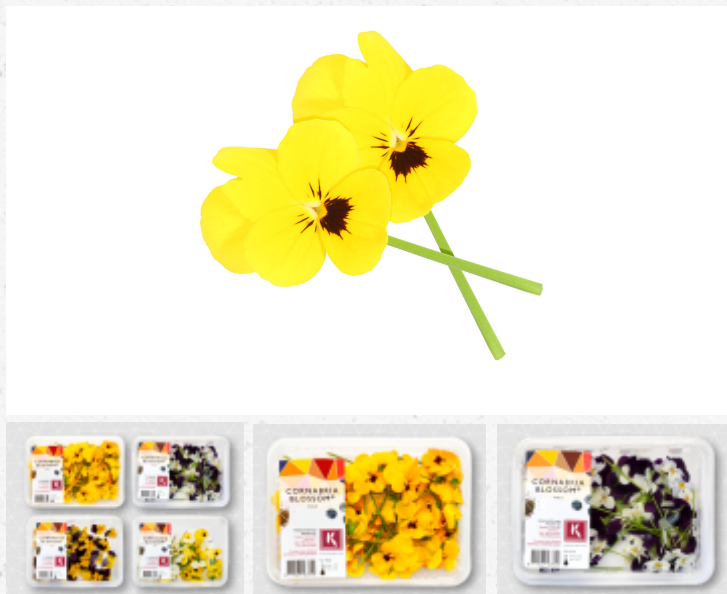


Cornabria Blossom

Viola

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Frisse voorjaarsmaak
Seizoen(en)	Lente, Asperge, Coquille St Jacques, Pasen, Kreeft, Moederdag, Rabarber, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Cornabria Blossom is een lentefrisse verrassing en kleurrijke ingrediënt.



SMAAK

Cornabria Blossom is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare bloem. Cornabria Blossom is een lentefrisse verrassing en kleurrijke ingrediënt.

SMAAKVRIENDEN

De subtiele lavendelsmaak maakt het mogelijk de bloemetjes bij een variatie aan gerechten te gebruiken.

OORSPRONG

Cornabria Blossom is familie van het bosviooltje en komt in een groot aantal kleuren voor. De oorsprong van de plant vinden we in het hooggebergte van het Spaanse Baskenland. Viooltjes zijn er in ontelbare kleuren en maten. Wij hebben gekozen voor de meest sprekende variaties, met een hanteerbaar formaat.

BESCHIKBAARHEID

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

SPECIFICATIES

Smaak

Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami

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, Invriezen, Inmaken, Roken
Kleuren	Wit, Blauw, Groen, Oranje, Roze, Paars, Rood, Geel
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Vlees, Patisserie, Gevogelte, Salade, 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, Komkommer, Aubergine, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Erwten, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Munt, Rosemarijn, Salie, Dragon, Anijs, Bonen, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Truffel, Amandelen, Hazelnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Mosterd, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Boerenkool, Sla, Ui, Aardappel, Rabarber, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Viola
Synoniemen	Violen, Viool, Viooltje, Kaapse viool, Honing bloem
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