



BlinQ Blossom

Mesembryantum

Herkomst	Afrika
Smaak / Aroma	Fris, ziltig, zout
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Coquille St Jacques, Kreeft, Moederdag, Oester, Truffel, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

BlinQ Blossom is een robuust sappig kruid en met zijn kristalachtige voorkomen een echte blikvanger in het assortiment.



SMAAK

BlinQ Blossom is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare bloem. BlinQ Blossom is een robuust sappig kruid en met zijn kristalachtige voorkomen een echte blikvanger in het assortiment. De smaak van BlinQ Blossom gaat van fris-ziltig naar zout en past goed bij gerookte gerechten met vlees of vis. Denk bijvoorbeeld aan makreel.

SMAAKVRIENDEN

Voor een combinatie met vlees, gebruik je bijvoorbeeld tartaar, entrecote of wagyu.

OORSPRONG

BlinQ Blossom vindt zijn oorsprong in Zuid Afrika, maar heeft zijn verspreidingsgebied uitgebreid naar onder andere de Middellandse Zee. De plant komt voor in droge rotsachtige gebieden. BlinQ Blossom heeft een verzachtende werking en wordt traditioneel gebruikt om ontsteking van slijmvliesen te onderdrukken.

BESCHIKBAARHEID

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

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet BlinQ 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, Aziatisch, Balkan, Creools, Nederlands, Frans, Italiaans, Japans, Nordic, Portugees, Russisch, Spaans
Techniek	Decoratie, Garnering
Kleuren	Wit, Groen
Gerechten	Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Hoofdgerecht, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Schelpdier, Appel, Bosbes, Kers, Komkommer, Kalamansi, Limoen, Olijven, Granaatappel, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Dille, Munt, Truffel, Coquilles, Oester, Inktvis, Zout, Vanille, Olijfolie, Ponzu, Zeewier, Sojasaus, Yuzu
Latijnse naam	Mesembryantum
Synoniemen	ijskruid bloem, Ficoide Glaciale, Kristal kruid, Mesembryantum crystallinum
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