

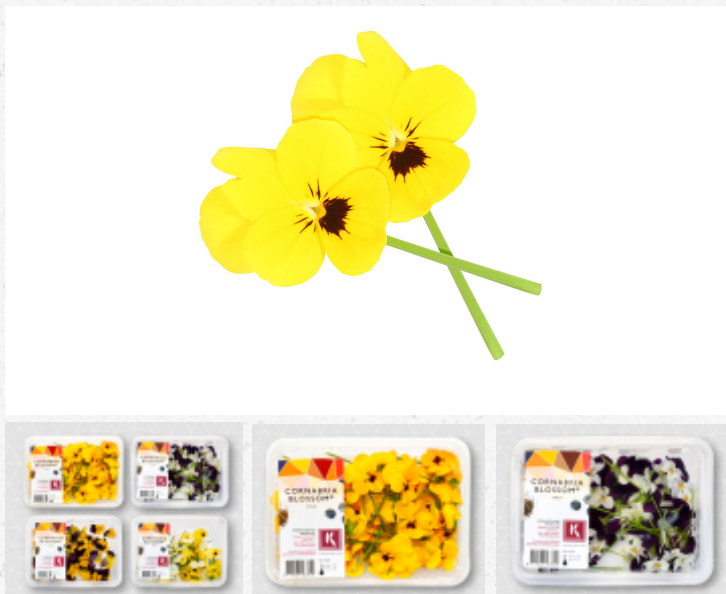


Cornabria Blossom

Viola

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Łagodny aromat wiosny
Pory roku	Wiosna, Szparagi, Przegrzębki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Homar, Dzień Matki, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Cornabria Blossom to wiosenna niespodzianka i kolorowy składnik.



SMAK

Cornabria Blossom to kwiat jadalny marki Koppert Cress. Cornabria Blossom to wiosenna niespodzianka i kolorowy składnik.

TASTE FRIENDS

Subtelny aromat lawendy sprawia, że kwiaty można wykorzystać w różnorodnych potrawach.

POCHODZENIE

Cornabria Blossom to charakterystyczna rodzina, dostępna w szerokiej gamie kolorów. Te rośliny można znaleźć w wysokich górach hiszpańskiego Kraju Basków. Można je tam znaleźć w niezliczonych kolorach i rozmiarach. Zdecydowaliśmy się na najbardziej atrakcyjne odmiany w przystępnej formie.

DOSTĘPNOŚĆ

Cornabria Blossom jest dostępna przez cały rok i może być przechowywana do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 ° do 7 ° C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 ° do 4 ° C. Produkowana zgodnie ze społecznymi metodami uprawy, Cornabria Blossom spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt przed użyciem wystarczy tylko wypłukać, ponieważ jest uprawiany w czystych i higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Smak

Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami

Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Arabska, Argenty?ska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chilijska, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ? r?dziemnomorska, Meksyka?ska, Nordycka, P?nocno Ameryka?ska, Perska, Peruwia?ska, Portugalska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Tajska, Turecka, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Zamra?anie, Marynowanie, Pali?
Kolor	Bia?y, Niebieski, Zielony, Pomara?czowy, R?owy, Fioletowy, Czerwony, ??oty
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Mi?so, Cukiernictwo, Dr?b, Sa? atki, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, W?dka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s? onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Banan, Jagody, Bor?wki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Og?rek, Bak?a?an, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Mi?ta, Rozmaryn, Sza?wia, Bylica draganek (estragon), Any?, Fasolka, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Trufle, Migda?y, Orzech laskowy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Musztarda, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Jarmu?, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rabarbar, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, Ry? , Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Viola
Synonimy	Jadalne kwiaty, Baskijskie kwiaty, Bratki, Wiosenne kwiaty, Lwie paszcze, Kwiat lwiej paszczy
Wymiary	od 2 do 3 cm
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g