

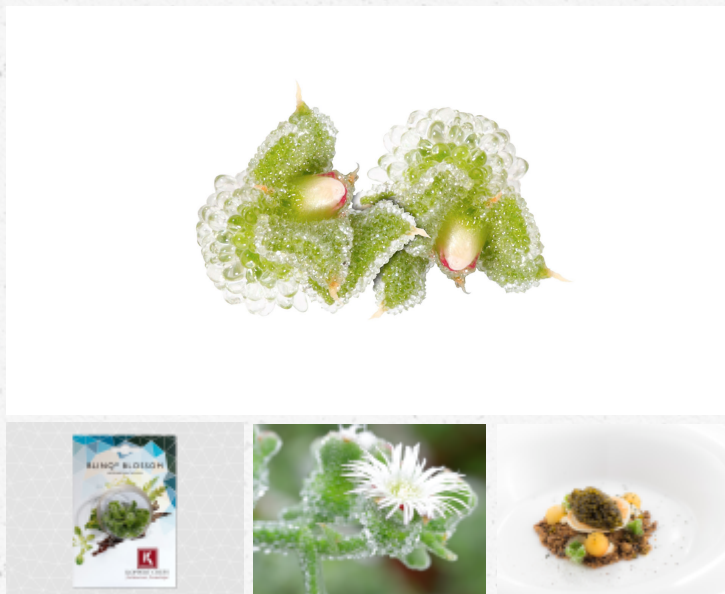


BlinQ Blossom

Mesembryanthemum

Pochodzenie	Afryka
Smak/Aromat	Swieży, solanka, sól
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Homar, Dzień Matki, Ostrygi, Trufle, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

BlinQ Blossom to mocna, soczysta roślina. Dzięki krystalicznemu wyglądowi bardzo przykuwa wzrok.



SMAK

BlinQ Blossom to mocna, soczysta roślina. Dzięki krystalicznemu wyglądowi bardzo przykuwa wzrok.

TASTE FRIENDS

Smak Blinq Blossom waha się od słodkiego i solankowego po słony i dobrze komponuje się z różnymi potrawami z mięsem lub rybami, na przykład makrelą. W połączeniu z mięsem idealnie nadaje się do tatarsa ze steków, antrykotu lub wołowiny Wagyu

POCHODZENIE

BlinQ Blossom pochodzi z Republiki Południowej Afryki, ale rozszerzyło się ono, między innymi, na region śródziemnomorski. Roślina występuje w suchych, skalistych obszarach. Blinq Blossom działa łagodząco i jest tradycyjnie stosowany w celu zahamowania stanów zapalnych błon śluzowych.

DOSTĘPNOŚĆ

BlinQ Blossom jest dostępny przez cały rok i może być przechowywana do siedmiu dni w temperaturze od 2 do 7°C.

Produkowana zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Blinq Blossom spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt jest gotowy do spożycia ponieważ jest uprawiany czysto i higienicznie.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Azjatycka, Bałkańska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Włoska, Japońska, Nordycka, Portugalska, Rosyjska, Hiszpańska
Stosowanie	Dekoracja, Garniturek
Kolor	Biały, Zielony
Naczynia	Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Danie główne, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Łabnica, Łosoś, Ryby (ślonowodne), Skorupiaki, Jabłko, Borówki amerykańskie, Wiśnia, Ogórek, Kalamondin, Limonka, Oliwki, Granat, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Koper, Mięta, Trufle, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Ostryga, Kąkamarńca, Sól, Wanilia, Oliwa z oliwek, Ponzu, Wodorosty, Sos sojowy, Yuzu
Nazwa łacińska	Mesembryantum
Synonimy	Jadalne kwiaty, Jadalne diamenty, Morskie diamenty, Lodowe kwiaty, Sałata lodowa, Jedzenie wysokiej klasy, Luksusowe jedzenie, Drogie jedzenie
Wymiary	od 1,5 do 2 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