

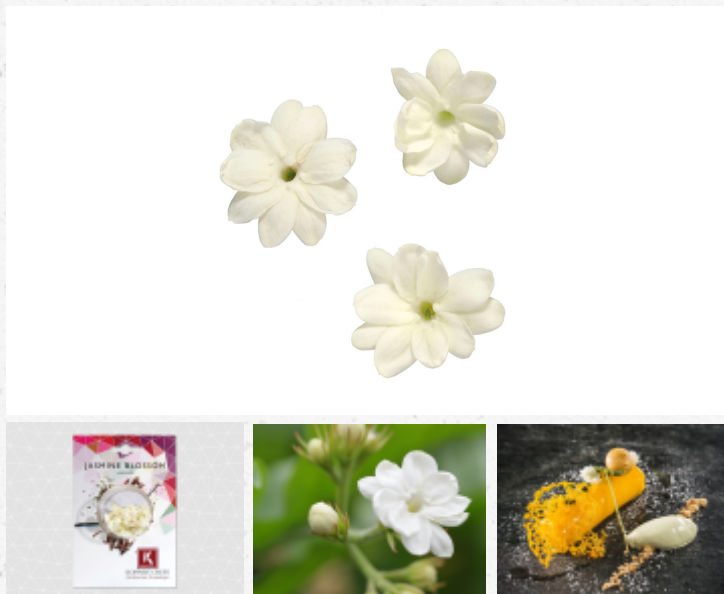


Jasmine Blossom

Jasminum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Aromatyczny, ja?minu
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Bo?e Narodzenie, Wielkanoc, Dziczyna, Dzie ? Matki, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Ja?min jest znany g?ównie jako sk?adnik herbaty, ale mo?e by? stosowany w naparach na wiele ró?nych sposobów.



SMAK

Ja?min jest znany g?ównie jako sk?adnik herbaty, ale mo?e by? stosowany w naparach na wiele ró?nych sposobów. Zw?aszcza w dobrze przyprawionych daniach, które nabieraj? odrobiny s?odocy, takich jak mi?czaki lub skorupiaki, w?tróbk, kaczka lub bulion z homara.

TASTE FRIENDS

Zalecane przetwarzanie w niskiej temperaturze, zbyt wysoka temperatura wywo?uje gorzki smak. Jasmine Blossom mo?na stosowa? do da? orientalnych, curry, w makaronach i sosach chlebowych. Doskonale ??czy si? z letnimi owocami i cytrusami.

POCHODZENIE

Jasmine Blossom to ro?lina znana w Europie i Azji ze swojego smaku i zapachu ju? od wieków. Nazwa pochodzi z j?zyka arabskiego i oznacza „dar od Boga”.

DOST?PNO??

Jasmine Blossom jest dost?pny przez ca?y rok i mo?na go ?atwo przechowywa? do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 do 4°C. Produkowany w spo?ecznie odpowiedzialnej hodowli. Jasmine Blossom spe?nia standardy higieniczne w kuchni. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spo?ycia.

SPECYFIKACJE

Smak

S?odki, Gorzki

Kultury	Azjatycka, Kreolska, Francuska, Indyjska, Indonezyjska, Japońska, Koreańska, Perska, Tajska, Turecka, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Mieszanie, Puree, Konserwowanie, Zimny napar, Konfitura, Wysuszenie, Zamrażanie, Żel, Gorący napar, Macerować, Marynowanie, Marynowanie, Sous vide, Syrop
Kolor	Biały
Naczynia	Alkohol, Żniadanie, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dziczyzna, Napary, Cukiernictwo, Drób, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Ryby (ślonowodne), Jabłko, Jagody, Borówki amerykańskie, Wiśnia, Orzech kokosowy, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Limonka, Mandarynka, Brzoskwinia, Groch, Ananas, Żółwka, Granat, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Koper włoski, Kozina, Jagnięcina, Cielęcina, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Pistacja, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bażant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Cynamon, Wanilia, Szparag, Rabarbar, Lukrecja, Ponzu, Nasiona dyni, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa łacińska	Jasminum
Synonimy	Jadalne kwiaty, Kwiaty jaśminu, Japońskie kwiaty, Białe kwiaty, Herbata jaśminowa, Kwiaty spa, Pachnące kwiaty, Kwiaty perfumowane, Kwiaty deserowe
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