



# Zallotti Blossom

*Ocimum*

|                       |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pochodzenie</b>    | Afryka, Azja, Australia,<br>Europa ?rodkowa, Ameryka<br>Pó?nocna, Europa Pó?<br>nocna, Ameryka Po?<br>udniowa, Europa Po?<br>udniowa                                                                                                 |
| <b>Smak/Aromat</b>    | Mi?ta, bazylia                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Pory roku</b>      | Wiosna, Lato, Jesie?, Zima,<br>Szparagi, Bo?e Narodzenie,<br>Przegrzebki (ma??e ?w.<br>Jakuba), Wielkanoc, Dzie?<br>Ojca, Dziczyszna, Homar,<br>Dzie? Matki, Ma??e,<br>Ostrygi, Dynia, Rabarbar,<br>Truskawka, Trufle,<br>Walentynki |
| <b>Przechowywanie</b> | Zimno, 2-7 ° C                                                                                                                                                                                                                       |



Zallotti Blossom jest ozdobn? ga??zk? z kilkoma ma?ymi fioletowymi kwiatami.

## SMAK

Zallotti Blossom jest ozdobn? ga??zk? z kilkoma ma?ymi fioletowymi kwiatami.

Pochodzi z ro?liny bazylii afryka?skiej i ma mocny smak bazylii w po??czeniu z mi?t?.

Jest bardzo dobrym elementem dekoracyjnym w ca?oci i przy wykorzystaniu pojedynczych kwiatów.

## TASTE FRIENDS

Doskonale ??czy si? z daniami kuchni w?oskiej oraz daniami letnimi, stanowi doskona?y dodatek do sa?atek lub koktajli.

Wskazówka: Zallotti Blossom b?dzie kolorow? niespodziank? w ciep?ym napojach.

## ORIGINPOCHODZENIE

S?owo Bazylia pochodzi od greckiego s?owa „Basileus” co oznacza „Król” lub „Królewski”. Bazylia jest zio?em, które jest u?ywane na ca?ym ?wiecie, a wielu ludzi kojarzy j? szczególnie z kuchni? ?ródziemnomorsk?, zw?aszcza w?osk?. Mniej osób zdaje sobie spraw?, ?e bazylia jest równie? szeroko stosowana w kuchni indonezyjskiej i tajskiej. W Indiach bazylia jest uwa?ana za ?wi?te ziele; jest ofiarowywana hinduskim bogom. Kwiaty tej ro?liny s? u?ywane g?ównie do dekoracji potraw z ry?u i warzyw oraz do dodawania nutki smakowej.

## DOST?PNO??

Zallotti Blossom jest dost?pny przez ca?y rok i mo?e by? ?atwo przechowywany nawet przez siedem dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 do 4°C. Produkt zosta? wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie i spe?niaj?cej wszelkie standardy higieny w kuchni. Produkt gotowy do u?ycia, poniewa? uprawia si? go w czystych oraz higienicznych warunkach.

## SPECYFIKACJE

| Smak       | S?odki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, ? ródziemnomorska, Meksyka?ska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Perska, Peruwia?ska, Portugalska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Tajska, Turecka, Orientalna |
| Stosowanie | Pieczenie, Blanszowanie, Zimny napar, Dekoracja, Ekstrahuj?cy, Garnirunek, Gor?cy napar, Macerowa?, Marynowanie, Pali?                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Kolor      | Niebieski, Ró?owy, Fioletowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Naczynia   | Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dziczyzna, Grill, Napary, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drób, Sa?atki, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda                                                                                                              |



Przyjazne smaki

Gin, Rum, Wódka, 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, Borówki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bak?a? an, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Szczypiorek, Koper, Koper w?oski, Mi?ta, Pietruszka, Rozmaryn, Sza?wia, Bylica draganek (estragon), Any?, Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Wo?owina, Szynga suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Truffle, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka? amarnica, Sól, Wanilia, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Sa?ata, Cebula, Rabarbar, Kuskus, Jajko, Lukrecja, Ponzu, Ry?, Cukier, Tofu, Yuzu

Nazwa ?aci?ska

Ocimum

Synonimy

Jadalne kwiaty, S?odki kwiat, Bazylia afryka?ska, Kwiaty bazylii, Kwiat mi?ty pieprzowej, Czerwona bazylia, Ró? owa bazylia, Bazylia mi?towa, Kwiaty deserowe

Wymiary

K?os kwiatowy zawiera co najmniej 3 pe?ne nibyokó?ki z otwartymi kwiatami. Co najmniej 10 ?odyg kwiatowych lub 150 kwiatuszków.

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