



Apple Blossom

Begonia

Pochodzenie

Afryka, Azja, Ameryka Południowa, Europa Południowa

Smak/Aromat

Smak kwaśny, zielone jabłko

Pory roku

Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Przegrzebki (marchewki), Dzień Ojca, Dzień Matki, Ostrygi, Walentynki

Przechowywanie

Zimno, 2-7 ° C

Apple Blossom dobrze komponuje się z deserami i koktajlami



SMAK

Apple Blossom dobrze komponuje się z deserami i koktajlami.

TASTE FRIENDS

Z powodzeniem można go również łączyć ze skorupiakami lub rybami wędzonymi. Apple Blossom będzie zachwycać i ozdobi każde danie.

POCHODZENIE

Apple Blossom należy do szerokiej rodziny roślin ozdobnych i tylko kilka z nich jest jadalnych. Apple Blossom został przetestowany i uznany za bezpieczny do spożycia.

DOSTĘPNOŚĆ

Apple Blossom jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać 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. Wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie, Apple Blossom spełnia higieniczne standardy kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak

Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami

Kultury

Afrykańska, Alpejska, Azjatycka, Kreolska, Francuska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Hiszpańska

Stosowanie	Dekoracja, Garnirunek
Kolor	Czerwony
Naczynia	Alkohol, Koktajle, Desery, Ryba, Owoce, Cukiernictwo, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Łabnica, Łosoś, Ryby (ślonowodne), Ryby (śodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Banan, Orzech kokosowy, Mandarynka, Mango, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, Dynia, Bazylia, Koper włoski, Mięta, Szałwia, Ostryga, Wanilia, Awokado
Nazwa łacińska	Begonia
Synonimy	Jadalne kwiaty, Kwiaty jabłoni, Kwiat serce, Czerwone kwiaty, Kwiat miłości, Babcia Smith, Walentynki
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