

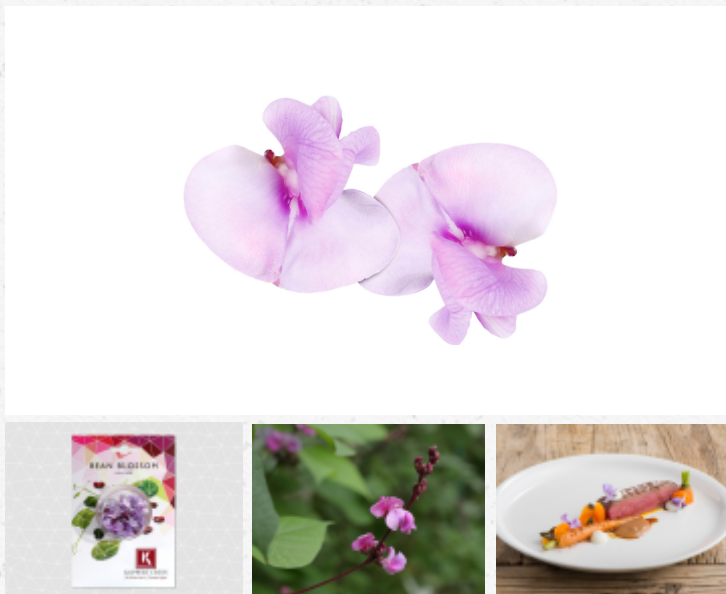


Bean Blossom

Dolichos

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Młoda fasolka
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Przegrzebki (ma łże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Dzień Matki, Grzyby, Dynia, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Mały, ozdobny, purpurowy kwiat o słodkim smaku fasoli i chrupkość w sercu.



SMAK

Mały, ozdobny, purpurowy kwiat o słodkim smaku fasoli i chrupkość w sercu.

TASTE FRIENDS

Dobrze komponuje się z letnimi potrawami, takimi jak ryba czy drób. Świetnie komponuje się również z letnimi warzywami, daniami z owoców i ziół oraz daniami wegetariańskimi. Bean Blossom wyróżnia się także w zestawieniach z deserami czy czekoladą.

POCHODZENIE

Bean Blossom to kwiat rośliny strączkowej, który można wykorzystać na wiele sposobów. Ta roślina strączkowa jest jedną z najstarszych roślin uprawianych do dziś. Jest to roślina uprawiana w Indiach od czasów starożytnych. Młode, niedojrzałe strąki gotuje się i je jak zieloną fasolkę. Młode liście są używane na surowo w sałatkach, podczas gdy dojrzałe liście gotuje się i je jak szpinak. Kwiaty można jeść na surowo lub na parze.

DOSTĘPNOŚĆ

Bean 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, Bean 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, Arabska, Azjatycka, Bałkańska, Bałtycka, Chińska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, Śródziemnomorska, Nordycka, Perska, Portugalska, Rosyjska, Hiszpańska, Tajska
Stosowanie	Dekoracja, Garnirunek
Kolor	Biały, Różowy, Fioletowy
Naczynia	Alkohol, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Danie główne, Mięso, Cukiernictwo, Drób, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Łabńnica, Łosoś, Ryby (ślonowodne), Ryby (śłodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Orzech kokosowy, Ogórek, Oliwki, Gruszka, Groch, Ananas, Dynia, Królik, Dzikizna (inne), Szczypiorek, Koper, Szałwia, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wołowina, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Trufle, Pistacja, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Kminek, Wanilia, Awokado, Kalafior, Cykoria, Cebula, Kuskus, Jajko, Ryż, Tofu
Nazwa łacińska	Dolichos
Synonimy	Jadalne kwiaty, Kwiat fasoli, Kwiat grochu, Fioletowy kwiat, Orchidea
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