



Fivola Blossom

Dianthus

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Lekko korzenny i gorzkawy profil, kwiatów
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Grill, Boże Narodzenie, Wielkanoc, Hoyer, Dzień Matki, Ostrygi, Dynia, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

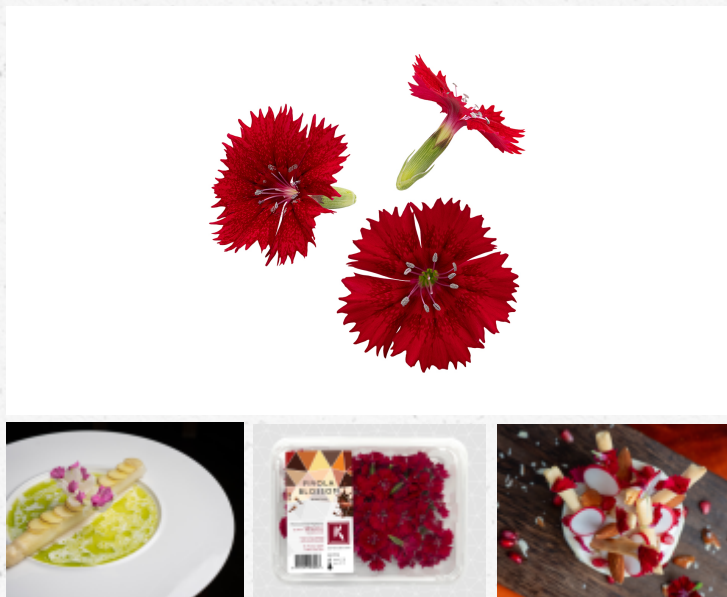
Fivola Blossom to wyjątkowy jadalny kwiat, który zachwyca zarówno wyglądem, jak i smakiem. Ma przyjemny, lekko korzenny i gorzkawy profil smakowy z wyczuwalną nutą kwiatów i goździków – szczególnie intensywny w bardziej aromatycznych odmianach.

SMAK

Fivola Blossom to wyjątkowy jadalny kwiat, który zachwyca zarówno wyglądem, jak i smakiem. Ma przyjemny, lekko korzenny i gorzkawy profil smakowy z wyczuwalną nutą kwiatów i goździków – szczególnie intensywny w bardziej aromatycznych odmianach. Dzięki temu znakomicie sprawdza się jako efektowna dekoracja potraw, a jednocześnie nie wprowadza subtelny, ale charakterystyczny akcent smakowy. Drobne, a zarazem wyraziste kwiaty Fivola Blossom występują najczęściej w odcieniach różu – od jasnoróżowego po głęboki, niemal bordowy. Można jednak spotkać także odmiany czerwone, fioletowe, białe czy żółte. Każde z nich przyciąga wzrok i dodaje elegancji kompozycjom kulinarnym.

TASTE FRIENDS

Kwiaty te znane są i wykorzystywane w kuchni już od czasów starożytnych. Obecnie cieszą się popularnością na całym świecie – zarówno w gastronomii, jak i cukiernictwie. Cenione są nie tylko za wygląd i smak, ale również za obecność bioaktywnych związków, które wspierają zdrowie. Fivola Blossom z powodzeniem można dodawać do sałatek, kanapek, galaretek, deserów czy ciast. Doskonale nadaje się także do aromatyzowania octów, win, a nawet nalewek. Ciekawostką jest fakt, że płatki tej rośliny stanowiły jeden ze składników słynnego francuskiego likieru Chartreuse.



POCHODZENIE

Fivola Blossom, znany również jako „tęczowy róż” lub „chiński róż”, to wieloletnia roślina zielna dorastająca do 30–50 cm wysokości. Jej naturalne siedliska znajdują się w północnych Chinach, Korei, Mongolii i południowo-wschodniej Rosji. Uprawa tej rośliny sięga czasów starożytnej Grecji, gdzie była wykorzystywana nie tylko jako ozdoba, ale i jako aromatyczny składnik potraw. Fivola Blossom do dziś wykorzystywana jest w kuchni jako składnik wielu przepisów kulinarnych. W tradycyjnej medycynie chińskiej Fivola Blossom znana jest pod nazwą „Qumai”. Cała roślina uważana jest za gorzkie zioło tonizujące – wspomagające trawienie, pracę układu moczowego i jelit.

DOSTĘPNOŚĆ

Fivola Blossom jest dostępna przez cały rok i może być przechowywana 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. Produkowana zgodnie ze społecznymi metodami uprawy, Fivola Blossom spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt przed użyciem wystarczy tylko wypukać, ponieważ jest uprawiany w czystych i higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Azjatycka, Chilijska, Chińska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Japońska, Koreańska, Śródziemnomorska, Nordycka, Północno Amerykańska, Wschodnia, Perska, Peruwiana, Portugalska, Łatynoamerykańska, Hiszpańska, Tajska, Turcka, Orientalna
Stosowanie	Pokrycie, Dekoracja, Wsuszenie, Żel, Marynowanie, Paliwo
Kolor	Biały, Zielony, Różowy, Fioletowy, Czerwony, Różowy
Naczynia	Żniadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Grill, Obiad, Cukiernictwo, Drob, Sałatki, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa, Woda

Przyjazne smaki

Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Mięsa (inne), Dorsz, Łabnica, Łosoś, Ryby (śródonowodne), Ryby (śródkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Morela, Jagody, Wiśnia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomarańcza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, Żółta, Granat, Dynia, Czerwone owoce, Truskawka, Arbuz, Jelenina, Królik, Szczypiórek, Koper wędzany, Mięta, Pietruszka, Anyż, Fasolka, Kozina, Jagnięcina, Migdały, Orzech włoski, Pistacja, Orzech włoski, Kaczka, Gęś, Bażant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (małpe w. Jakuba), Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Wanilia, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Imbir, Jarmuż, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Rabarbar, Bataty (śródkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu

Nazwa łacińska

Dianthus

Synonimy

essbare Blüten, Dianthus, Anjer, Carnation, China Pink, Rainbow Pink, Caryophyllaceae, Petals, Bloemen, eetbare bloem, eetbare bloemen

Wymiary

ok. 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