



Apple Blossom

Begonia

Origem	África, Ásia, América do Sul, Europa do Sul
Sabor / Aroma	Ácido fresco, maçã ácida
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Vieira, Dia do pai, Dia da mãe, Ostra, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Apple Blossom é como uma maçã decorativa num prato.



SABOR

Apple Blossom é como uma maçã decorativa num prato.

PROVE AMIGOS

Apple Blossom combina bem em sobremesas e cocktails. Recomenda-se também o uso com marisco ou peixe fumado.

ORIGEM

Apple Blossom pertence ao amplo grupo de plantas decorativas, das quais muito poucas são comestíveis. A Apple Blossom foi amplamente testada e é totalmente segura para consumir.

DISPONIBILIDADE

Apple Blossom está disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em um ambiente adaptado, Apple Blossom atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Aziatisch, Creolico, Francês, Indonésio, Italiano, Japonês, Espanhol

Uso	Decoração, Guarnição
Cores	Vermelho
Pratos	Álcool, Cocktail, Sobremesa, Peixe, Fruta, Pastelaria, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Banana, Coco, Tangerina, Manga, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Abóbora, Manjerição, Funcho, Hortelã, Sálvia, Ostra, Baunilha, Abacate
Nome em latim	Begonia
Sinônimos	Flor de maçã
Dimensões	1,5 a 2 cm
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g