



Bean Blossom

Dolichos

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Feijão verde
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Dia da mãe, Cogumelos, Abóbora, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Flor roxa pequena e decorativa com um sabor doce a feijão e núcleo de textura crocante.



SABOR

Flor roxa pequena e decorativa com um sabor doce a feijão e núcleo de textura crocante.

PROVE AMIGOS

Combina bem com peixe e carne de aves. Também com pratos de verão, pratos com toque frutado, picante e em pratos vegetarianos. O sabor de Bean Blossom sobressai também na combinação com sobremesas ou chocolate.

ORIGEM

Bean Blossom é a flor de uma leguminosa que tem vários usos, e é uma das plantas mais antigas do planeta. É um cultivo usado desde há séculos na Índia.

As vagens jovens e pouco desenvolvidas são cozinhadas como se fossem feijão-verde. As folhas jovens são usadas cruas em saladas. As folhas mais desenvolvidas são cozidas como se fossem espinafres. As flores são comidas cruas ou cozinhadas em vapor.

DISPONIBILIDADE

Bean 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 uma ambiente adaptado, Bean Blossom atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Aziatisch, Bálcãs, Báltico, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Persa, Português, Russo, Espanhol, Tailandês
Uso	Decoração, Guarnição
Cores	Branco, Rosa, Roxo
Pratos	Álcool, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Prato principal, Carne, Pastelaria, Aves, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Coco, Pepino, Azeitonas, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Abóbora, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Aneto, Sálvia, Estragão, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Trufa, Pistáchio, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Cominho, Baunilha, Abacate, Couve-flor, Chicória, Cebola, Cuscuz, Ovo, Arroz, Tofu
Nome em latim	Dolichos
Sinônimos	Flor de feijão
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