

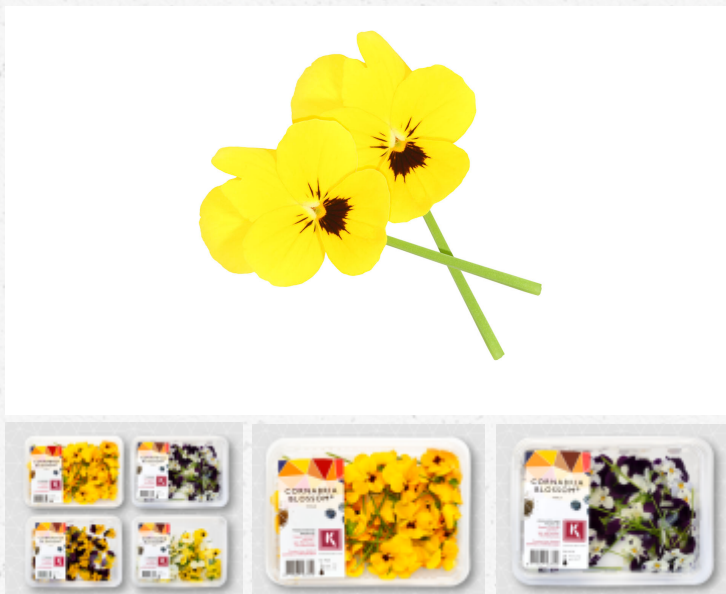


Cornabria Blossom

Viola

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Sabor fresco da primavera
Temporada	Primavera, Espargo, Vieira, Páscoa, Lagosta, Dia da mãe, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Cornabria Blossom é um ingrediente colorido com um surpreendente sabor fresco e primaveril.



SABOR

Cornabria Blossom é a denominação comercial de Koppert Cress para uma flor comestível. É um ingrediente colorido com um surpreendente sabor fresco e primaveril.

PROVE AMIGOS

Graças ao seu subtil sabor a lavanda, as flores podem ser usadas numa grande variedade de pratos.

ORIGEM

Cornabria Blossom é da família da violeta do monte e está disponível numa grande variedade de cores. A planta tem origem nas montanhas do País Basco. As violetas existem numa infinidade de cores e tamanhos. A Koppert Cress elegeu as variedades mais chamativas com um formato manipulável.

DISPONIBILIDADE

Cornabria 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, Cornabria 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, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco, Oriental
Uso	Cozer, Congelação, Conservas, Fumado
Cores	Branco, Azul, Verde, Laranja, Rosa, Roxo, Vermelho, Amarelo
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Carne, Pastelaria, Aves, Salada, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Pepino, Beringela, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Hortelã, Alecrim, Sálvia, Estragão, Anis, Feijões, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Trufa, Amêndoas, Avelã, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Mostarda, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Couve, Alface, Cebola, Batata, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Alcaçuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Viola
Sinônimos	Flor de pensamento
Dimensões	2 a 3 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