



Zallotti Blossom

Ocimum

Origem	África, Ásia, Austrália, Europa Central, América do Norte, Europa do Norte, América do Sul, Europa do Sul
Sabor / Aroma	Menta, manjeriço
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Natal, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Lagosta, Dia da mãe, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Ruibarbo, Morango, Trufa, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C



Zallotti Blossom é uma pequena rama decorativa com várias flores violetas que provem da planta do manjeriço africano, com um forte sabor a manjeriço e menta.

SABOR

Zallotti Blossom é uma pequena rama decorativa com várias flores violetas que provem da planta do manjeriço africano, com um forte sabor a manjeriço e menta. No seu conjunto é muito decorativa, mas as flores também podem ser usadas soltas.

PROVE AMIGOS

Combina na perfeição com comida italiana e pratos de verão, como adereço em saladas ou como ingrediente de um cocktail. Zallotti Blossom acrescenta uma cor surpreendente a uma infusão quente.

ORIGEM

O nome latino do manjeriço *Basilicum* vem da palavra grega 'Basileus' que significa 'rei' ou 'real'. O manjeriço é uma erva aromática utilizada em todo o mundo e muito associada à cozinha italiana ou mediterrânica. Poucas pessoas sabem que o manjeriço é um ingrediente comum na cozinha indonésia ou tailandesa. Na Índia, o manjeriço é considerado uma erva sagrada e usada como oferta aos Deuses Hindus. As flores da planta são utilizadas sobretudo para decorar pratos de arroz e verduras, acrescentando um sabor especial.

DISPONIBILIDADE

Zallotti Bolssom esta 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, Zallotti 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
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, Branquear, Infusão a frio, Decoração, Extracção, Guarnição, Infusão a Quente, Macerar, Conservas, Fumado
Cores	Azul, Rosa, Roxo
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Aves, Salada, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água

Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Mozarela, 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, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Cebolinho, Aneto, Funcho, Hortelã, Salsinha, Alecrim, Sálvia, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Sal, Baunilha, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Alface, Cebola, Ruibarbo, Cuscuz, Ovo, Alcaçuz, Ponzu, Arroz, Açúcar, Tofu, Yuzu
---------------------	--

Nome em latim	Ocimum
Sinônimos	Flor de manjerição
Dimensões	A espiga de flores contém pelo menos 3 verticilastros completos com flores abertas. Pelo menos 10 hastes florais ou 150 floretes.
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