



Fivola Blossom

Dianthus

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Amargo picante, floral
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, BBQ, Natal, Páscoa, Lagosta, Dia da mãe, Ostra, Abóbora, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

A Fivola Blossom tem um agradável sabor amargo picante, floral, semelhante ao cravinho, especialmente as variedades mais perfumadas sendo ideal para decoração.

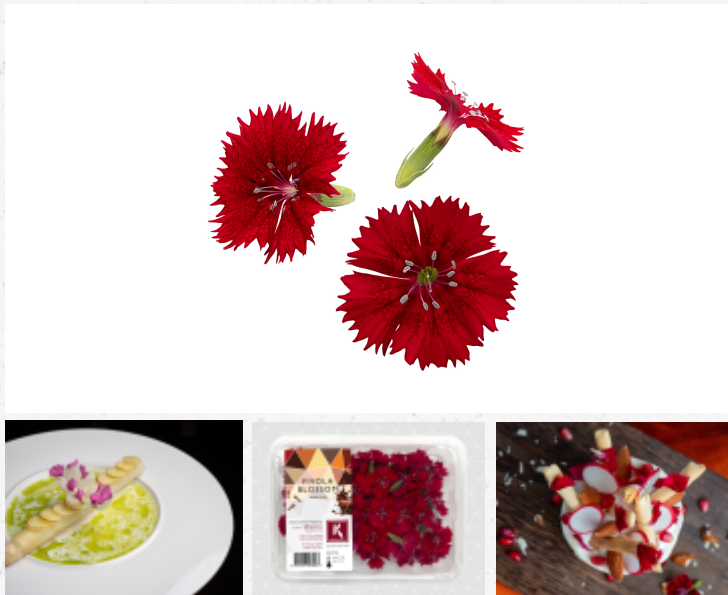
SABOR

A Fivola Blossom tem um agradável sabor amargo picante, floral, semelhante ao cravinho, especialmente as variedades mais perfumadas sendo ideal para decoração. As flores, pequenas mas vistosas e muitas vezes perfumadas, são maioritariamente cor-de-rosa a rosa profundo, havendo também algumas vermelhas, roxas, brancas ou amarelas.

PROVE AMIGOS

A Fivola Blossom é uma das flores comestíveis mais populares e utilizadas desde a antiguidade. É usada em todo o mundo em preparações culinárias e decorações, sendo apreciada pelos seus compostos bioactivos.

Devido às suas características, as flores podem ser utilizadas em vários pratos como saladas, sanduíches, geleias, tartes e na aromatização de vinagre e vinho. Uma descoberta especial é o facto de as pétalas serem um dos ingredientes do famoso licor francês Chartreuse.



ORIGEM

A Fivola Blossom, vulgarmente conhecida como rosa arco-íris ou rosa da China, é uma planta herbácea perene que cresce entre 30 e 50 cm de altura e é originária do norte da China, da Coreia, da Mongólia e do sudeste da Rússia.

O cultivo das flores da Fivola Blossom remonta à Grécia Antiga. Estas flores, altamente valorizadas pela sua beleza ornamental, eram também utilizadas como aromatizante alimentar em diversas preparações culinárias. Até hoje, continuam a ser utilizadas como ingrediente em várias receitas.

As flores são utilizadas há mais de 2000 anos na medicina herbal tradicional chinesa, sendo conhecidas como “Qumai”. A planta inteira é uma erva tónica amarga que estimula os sistemas digestivo e urinário bem como o funcionamento dos intestinos.

DISPONIBILIDADE

Fivola Blossom 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, Fivola 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, Aziatisch, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Asiáticos, Persa, Peruano, Português, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco, Oriental
Uso	Cobertura, Decoração, Secar, Gel, Conservas, Fumado
Cores	Branco, Verde, Rosa, Roxo, Vermelho, Amarelo
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Grelhado, Almoço, Pastelaria, Aves, Salada, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes, Água

Ingredientes

Mozarela, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Outros crustáceos, Bacalhau, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Frutos do Bosque, Cereja, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Veado, Coelho, Cebolinho, Funcho, Hortelã, Salsinha, Anis, Feijões, Cabrito, Borrego, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Pimenta preta, Canela, Cominho, Baunilha, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Gengibre, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Ruibarbo, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Alcaçuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu

Nome em latim

Dianthus

Sinônimos

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

Dimensões

aprox. 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