



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Bean Blossom

<b>Smaak</b>	Frisse bonensmaak
<b>Gebruik</b>	Witvis, wild, gevogelte, schaaldieren, vegetarische gerechten
<b>Teelt</b>	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
<b>Beschikbaarheid</b>	Jaarrond
<b>Houdbaarheid</b>	Tot zeven dagen bij 2-7°C

### Smaak en toepassing

Decoratief paars bloemetje met een zoete bonensmaak en een krokante bite in het hart. Goed te combineren met zomerse gerechten, zoals vis, schelpdieren, kalfsvlees, gevogelte. Of met zomerse groenten, gerechten met fruitige, kruidige invloeden en vegetarische gerechten. Onderscheidend wordt de Bean Blossom in combinatie met desserts of chocolade.

### Oorsprong

Bean Blossom is de bloem van, een op meerdere manieren te gebruiken, leguminose en één van de oudste gewassen die geteeld wordt. Het is een gewas dat al van oudsher in India in cultuur is. De jonge, nog onvolgroeide doppen worden gekookt en als groene bonen gegeten. De jonge bladeren gaan rauw in salades; de volgroeide bladeren worden gekookt als spinazie gegeten. De bloemen eet men rauw of gestoomd.



Bean Blossom (*Dolichos*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Bean Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de Bean Blossom aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

