



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

## Jasmine Blossom

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Smaak</b>           | Zeer aromatisch met de smaak van jasmijn                            |
| <b>Gebruik</b>         | Brood, thee, desserts, vis- en schaaldiergerechten                  |
| <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

Jasmijn is vooral bekend als ingrediënt voor thee, maar kan op allerlei manieren worden toegepast. Vooral bij hartige gerechten, die iets zoetig van zichzelf hebben, zoals schaal- en schelpdieren, eendenlever of kreeftenbouillon.

Onttrek de smaak bij lage temperatuur. Bij warme infusie wordt de bloem bitter. Jasmine Blossom is zowel inzetbaar bij oosterse gerechten en curry's als in brood, macarons of sauzen. Het combineert uitstekend met zomerfruit en citrus.

### Oorsprong

Jasmijn is een plant die in Europa en Azië al eeuwenlang bekend staat voor haar geur en smaak. De afkomstig van het Arabische 'Yasmin', en betekent 'Geschenk van God'.



Jasmine Blossom (*Jasminum*)

### Beschikbaarheid en houdbaarheid

Jasmine Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Jasmine 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



Inhoud: 25 bloemen in een cup

Koppert Cress B.V.  
De Poel I  
2681 MB Monster  
Tel : +31 174 242819  
Fax : +31 174 243611  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com