



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Bean Blossom

<b>Sapore</b>	Sapore di fagiolo fresco
<b>Utilizzo</b>	Pesce, pollame, cacciagione, piatti vegetariani
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Fiore viola decorativo con gusto dolce di fagiolo e cuore dal sapore croccante.

Ottimo da abbinare a piatti quali pesce, molluschi, carne di vitello, cacciagione, carni bianche con verdure. È inoltre indicato per i piatti con accenti fruttati e speziati ed i piatti vegetariani. Se abbinato a dessert o al cioccolato, Bean Blossom diventa un ingrediente distintivo.

### Origine

Bean Blossom è il fiore di una leguminosa utilizzabile in vari modi e che si coltiva da sempre in India. I baccelli giovani ancora non completamente maturi vengono cotti e mangiati come fagioli verdi.

Le foglie giovani vengono utilizzate crude nelle insalate mentre quelle adulte vengono cotte e mangiate come spinaci. I fiori si mangiano crudi o cotti al vapore.

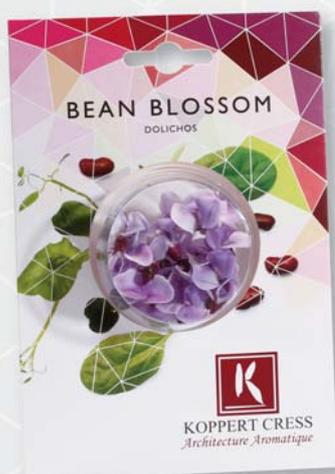


Bean Blossom (*Dolichos*)

### Disponibilita' e conservazione

Bean Blossom è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione è di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Bean Blossom ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto è pronto all'uso poiché coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

