



# KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

## Jasmine Blossom

<b>Sapore</b>	Molto aromatico con sapore di gelsomino
<b>Utilizzo</b>	Zuppe di pesce, crostacei e molluschi, desserts
<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

Il gelsomino e' conosciuto ed apprezzato come infuso da te'. L'infuso puo' essere comunque usato in molti modi, ad esempio su piatti con sfumatore dolci a base di molluschi e crostacei, pate' d'oca o aragosta. Si consiglia di fare l'infuso a bassa temperatura perche' altrimenti prende un sapore amarognolo. I fiori di gelsomino possono poi essere usati su piatti orientali e si combinano perfettamente con frutta.

### Origini

Il gelsomino e' pianta nota da secoli, in Asia ed Europa, per il suo sapore e profumo. Il nome ha origine arabe e significa "regalo di Dio".



Jasmine Blossom (*Jasminum*)

### Disponibilita' e conservazione

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

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



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Confezione: 25 pezzi per tazza