



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

# Bean Blossom

<b>Sabor</b>	Sabor fresco a alubia
<b>Uso</b>	Pescado blanco, caza, ave, crustáceos, platos vegetarianos
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días a 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

Pequeña y decorativa flor morada con un dulce sabor a alubia y un núcleo de textura crujiente.

Combina bien con el pescado e la carne de ave. O con platos veraniegos, platos con toques afrutados y picantes y en platos vegetarianos. El sabor de Bean Blossom luce mucho en combinación con postres o chocolate.

### Origen

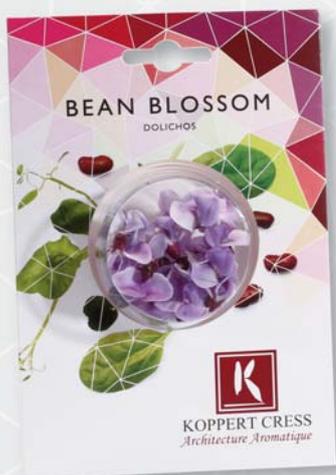
Bean Blossom es la flor de una leguminosa que tiene varios usos y es una de las plantas cultivadas más antiguas del planeta. Es un cultivo que ya se usa desde hace siglos en India. Las vainas jóvenes y no desarrolladas se cuecen y consumen como si fuesen judías verdes. Las hojas jóvenes se usan crudas en ensaladas; las hojas más desarrolladas se cuecen y consumen como si fuesen espinacas. Las flores se comen crudas o al vapor.



Bean Blossom (*Dolichos*)

### Disponibilidad y duración

El Bean Blossom esta disponible todo el año y puede almacenarse por 7 días entre 2 y 7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

