



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# BlinQ Blossom®

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Sabor</b>          | Fresco, salado  |
| <b>Uso</b>            | carne, pescado (azul), platos vegetarianos                    |
| <b>Cultivo</b>        | Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico |
| <b>Disponibilidad</b> | Todo el año   |
| <b>Caducidad</b>      | Hasta siete días a 2-7°C                                      |

### Sabor y aplicación

BlinQ Blossom® es la denominación comercial de Koppert Cress para una flor comestible. BlinQ Blossom es una planta robusta y jugosa, cuyo aspecto cristalino logra que destaque dentro de nuestro surtido.

El sabor de BlinQ Blossom es fresco hasta salado y combina bien con platos ahumados o pescado azul. Si se quiere combinar con carne, se puede probar con tartar, entrecot o wagyu.

### Origen

BlinQ Blossom es originaria del Sur de África, pero actualmente se ha expandido, por ejemplo, hasta el Mediterráneo. La planta crece en zonas rocosas y secas. BlinQ Blossom tiene un efecto calmante y, en la medicina tradicional, se usa para curar las infecciones respiratorias.



BlinQ Blossom (*Mesembryanthemum*)

### Disponibilidad y caducidad

BlinQ Blossom está disponible durante todo el año y se pueden guardar durante siete días a una temperatura de 2 a 7°C. El producto procede de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas de la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

### Koppert Cress B.V.

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

