



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Cornabria Blossom®

Sabor	Sabor primaveral fresco y sutil
Uso	Decorativo, de amplio uso gracias al abanico de colores claros
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta siete días a 2-7°C

Sabor y aplicaciones

Cornabria Blossom® es la denominación comercial de Koppert Cress para una flor comestible. Cornabria Blossom es un ingrediente colorido con un sorprendente sabor fresco y primaveral. Gracias a su sutil sabor a lavanda, las flores se pueden usar en una gran variedad de platos.

Origen

Cornabria Blossom es familia de la violeta de monte y está disponible en una gran variedad de colores. La planta es originaria de las montañas del País Vasco. Las violetas existen en una infinidad de colores y tamaños. Koppert Cress ha elegido las variedades más llamativas, con un formato manipulable.



Cornabria Blossom (Viola)

Disponibilidad y duración

Cornabria Blossom está disponible todo el año y se pueden guardar siete días a una temperatura de 2-7°C. Cornabria Blossom se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Debido a que se han cultivado en un entorno limpio e higiénico, basta con enjuagar los productos antes de su uso.



Contenido: 50 flores en una taza



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé