



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Jasmine Blossom

**Sabor****Uso**

Muy aromático con sabor a jazmín  
Pescado (sopa), marisco, vieiras, postres,  
pan, infusiones, platos muy especiados  
que necesitan un toque dulce

**Medio**

Cultivo socialmente adaptado, con  
control de plagas biológico

**Disponibilidad**

Todo el año

**Duración**

Hasta 7 días a 2-7°C

**Sabor y aplicaciones**

Jazmín es conocido como un ingrediente para té, pero se puede usar en muchas maneras, especialmente en sabrosos platos que desarrollan un sabor un poco dulce, como mariscos, hígado de pato o caldo de bogavante. Hacer la extracción a una temperatura baja, sí está demasiado caliente resultará en un sabor amargo. Jasmine Blossom se puede usar con platos orientales, curry y salsas. Se combina perfectamente con frutas del verano y cítricos.

**Origen**

Hace siglos jazmín es una planta conocido por su sabor y perfumes en Europa y Asia. El origen del nombre viene del árabe y significa "un regalo de Dios".



Jasmine Blossom (*Jasminum*)

**Disponibilidad y duración**

El Jasmine 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



Contenido: 25 flores en una bandeja