



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Apple Blossom

<b>Goût</b>	Acidulé, pommes vertes
<b>Utilisation</b>	Amuse-bouches, salades de fruits, desserts, poisson
<b>Culture</b>	En lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

### Goût et utilisation

Apple Blossom est apprécié dans les desserts et cocktails. Idéal avec des crustacés et fruits de mer ou du poisson fumé. Apple Blossom est une pomme décorative à utiliser dans les mets.

### Origine

Apple Blossom appartient à une large famille de plantes décoratives. Seul un petit nombre d'entre elles est comestible. Apple Blossom a fait l'objet de nombreux tests et se révèle être un produit totalement sûr.

### Disponibilité et conservation

Apple Blossom est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C.

Le mode de culture de Apple Blossom répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.



Apple Blossom (*Begonia*)



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

