



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

## Cornabria Blossom®

<b>Goût</b>	Goût printanier subtil et rafraîchissant
<b>Utilisation</b>	Fleur décorative se prêtant à de nombreuses utilisations grâce à la palette de couleurs vives disponibles
<b>Culture</b>	Cultivé en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C.

### Goût et utilisation

Cornabria Blossom® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. Les Cornabria Blossom sont une surprise printanière rafraîchissante et un ingrédient coloré.

Le goût de lavande subtil qui caractérise ces petites fleurs permet de les utiliser dans des plats divers.

### Origine

Les Cornabria Blossom appartiennent à la famille des violettes des bois et existent dans de nombreuses couleurs. Cette plante trouve son origine dans les hautes montagnes du Pays basque espagnol. Les violettes se déclinent dans des couleurs et tailles aussi nombreuses que variées. Nous avons opté pour les variétés les plus belles et au format maniable.



Cornabria Blossom (Viola)

### Disponibilité et conservation

Les Cornabria Blossom sont disponibles pendant toute l'année et peuvent être conservées jusqu'à sept jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Issues d'une culture raisonnée, elles sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé