



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Jasmine Blossom

Goût	Très aromatiques avec le goût de jasmin
Utilisation	Poissons (soupe), crustacés, coquilles Saint-Jacques, desserts, pain, thé, desserts
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

Le jasmin est surtout connu comme ingrédient pour le thé mais peut être utilisé de multiples façons. Pensez aux plats salés possédant par nature une petite touche sucrée comme les crustacés et fruits de mer, le foie gras ou un consommé de homard. A basse température, on peut en extraire le goût.

En infusion chaude, la fleur devient amère. Les fleurs de jasmin peuvent se combiner aux plats orientaux et curry mais aussi dans le pain, macarons ou sauces. Un délice en combinaison avec les fruits d'été et agrumes.

Origine

Le jasmin est une fleur connue depuis des siècles en Europe et en Asie pour son parfum et son goût. Le mot jasmin venant de l'arabe 'Yasmin' signifie 'don de Dieu'.



Jasmine Blossom (*Jasminum*)

Disponibilité et conservation

Jasmine 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 Jasmine Blossom répond aux normes d'hygiène en cuisine. 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



Contenu: 25 fleurs par barquette