



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zallotti Blossom

Goût	Menthe, basilic
Utilisation	Sorbets, salades, poissons, huiles aromatisées, cocktails, pommes grenade
Culture	Cultivé en lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2 et 7°C

Goût et utilisation

La Zallotti Blossom est une petite tige décorative du Basilic Africain portant de petites fleurs violettes, au goût prononcé de basilic et de menthe. Plante très ornementale, ses fleurs peuvent également être utilisées séparément. Elle se marie à merveille avec des mets italiens et des recettes estivales, pour accompagner une salade ou agrémenter un cocktail.

Conseil : Zallotti Blossom viendra sublimer vos infusions d'une surprenante touche florale.

Origine

Le terme basilic est issu du grec ancien « Basileus » qui signifie « Roi » ou « Royal ». Le basilic est une plante aromatique utilisée dans le monde entier, qui évoque immédiatement la cuisine italienne et méditerranéenne. Ce que l'on sait moins, c'est qu'il est aussi largement utilisé dans la cuisine indonésienne et thaïe. En Inde, le basilic est une plante aromatique sacrée qui est offerte aux dieux hindous. Ses fleurs sont essentiellement utilisées à des fins de décoration et pour relever le riz et les légumes.



Zallotti Blossom (*Ocimum*)

Disponibilité et Conservation

Zallotti Blossom est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C.

La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2 et 4°C. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Contenu: 150 fleurs minimum par barquette