



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Bean Blossom

Sabor	Feijão verde
Utilização	Peixe branco, caça, aves, crustáceos e pratos vegetarianos
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Flor roxa pequena e decorativa com um sabor doce a feijão e núcleo de textura crocante. Combina bem com peixe e carne de aves. Também com pratos de verão, pratos com toque frutado, picante e em pratos vegetarianos. O sabor de *Bean Blossom* sobressai também na combinação com sobremesas ou chocolate.

Origem

Bean Blossom é a flor de uma leguminosa que tem vários usos, e é uma das plantas mais antigas do planeta. É um cultivo usado desde há séculos na Índia.

As vagens jovens e pouco desenvolvidas são cozinhadas como se fossem feijão-verde. As folhas jovens são usadas cruas em saladas. As folhas mais desenvolvidas são cozidas como se fossem espinafres. As flores são comidas cruas ou cozinhadas em vapor.



Bean Blossom (Dolichos)

Disponibilidade e armazenamento

Bean Blossom esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma ambiente adaptado, *Bean Blossom* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 20 flores em uma bandeja



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Holanda
Tel : +31 174 24 28 19
Fax : +31 174 24 36 11
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com