



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Cornabria Blossom®

<b>Sabor</b>	Sabor fresco da primavera
<b>Utilização</b>	Decorativo, de amplo uso devido ao leque de cores claras
<b>Cultivo</b>	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
<b>Disponibilidade</b>	Ano inteiro
<b>Vida de prateleira</b>	Até sete dias entre 2–7°C

### Sabor e aplicação

*Cornabria Blossom*® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma flor comestível. É um ingrediente colorido com um surpreendente sabor fresco e primaveril.

Graças ao seu subtil sabor a lavanda, as flores podem ser usadas numa grande variedade de pratos.

### Origem

*Cornabria Blossom* é da família da violeta do monte e está disponível numa grande variedade de cores. A planta tem origem nas montanhas do País Basco. As violetas existem numa infinidade de cores e tamanhos. A Koppert Cress elegeu as variedades mais chamativas com um formato manipulável.



*Cornabria Blossom*® (Viola)

### Disponibilidade e armazenamento

*Cornabria 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, *Cornabria Blossom* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 50 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