



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Jasmine Blossom

Sabor	Aromático, jasmim
Utilização	Peixe (sopa), marisco, vieiras, sobremesas, pão, infusões, pratos muito temperados que necessitem de um toque doce
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

O jasmim é conhecido como um ingrediente para chá, mas pode ser usado de muitas maneiras, especialmente em pratos com muito sabor que necessitem de um sabor ligeiramente doce, como mariscos, fígado de pato ou caldo de lavagante.

Fazer a extração a uma baixa temperatura, se estiver demasiado quente vai ganhar um sabor amargo. *Jasmine Blossom* pode ser usado com pratos orientais, caril ou molhos. Combina perfeitamente com frutas de verão e cítricos.

Origem

Já por muitos séculos o jasmim é uma planta conhecida pelo seu sabor e perfume, na Europa e na Ásia. A origem do seu nome vem do árabe e significa "dádiva de Deus".



Jasmine Blossom (Jasminum)

Disponibilidade e armazenamento

Jasmine Blossom está 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 um ambiente adaptado, *Jasmine Blossom* atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vem sempre que cresce num meio limpo e higiénico.



Conteúdo: 25 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