



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zallotti Blossom

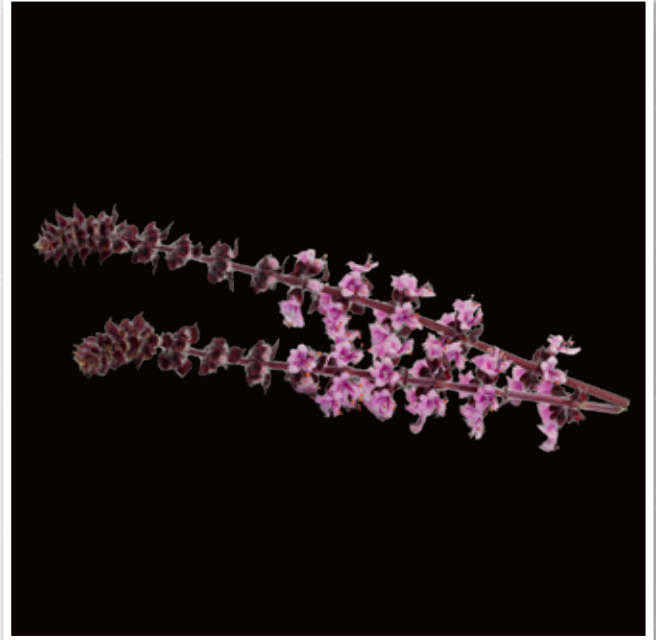
Sabor	Menta, manjeriçã
Utilização	Azeites, cocktails, saladas, romãs, peixe, sorvetes
Cultivo	Cultivo socialmente adaptado, com controlo biológico de pragas
Disponibilidade	Ano inteiro
Vida de prateleira	Até sete dias entre 2–7°C

Sabor e aplicação

Zallotti Blossom é uma pequena rama decorativa com várias flores violetas que provem da planta do manjeriçã africano, com um forte sabor a manjeriçã e menta. No seu conjunto é muito decorativa, mas as flores também podem ser usadas soltas. Combina na perfeição com comida italiana e pratos de verão, como adereço em saladas ou como ingrediente de um cocktail. *Zallotti Blossom* acrescenta uma cor surpreendente a uma infusão quente.

Origem

O nome latino do manjeriçã *Basilicum* vem da palavra grega 'Basileus' que significa 'rei' ou 'real'. O manjeriçã é uma erva aromática utilizada em todo o mundo e muito associada à cozinha italiana ou mediterrânica. Poucas pessoas sabem que o manjeriçã é um ingrediente comum na cozinha indonésia ou tailandesa. Na Índia, o manjeriçã é considerado uma erva sagrada e usada como oferenda aos Deuses Hindus. As flores da planta são utilizadas sobretudo para decorar pratos de arroz e verduras, acrescentando um sabor especial.



Zallotti Blossom (Ocimum)

Disponibilidade e armazenamento

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



Conteúdo: 150 flores por embalagem



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