



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Bean Blossom

Smak	Młoda fasolka
Użycie	Biała ryba, dziczyzna, drób, potrawy wegetariańskie
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Mały, ozdobny, purpurowy kwiat o słodkim smaku fasoli i chrupkość w sercu. Dobrze komponuje się z letnimi potrawami, takimi jak ryba czy drób. Świetnie komponuje się również z letnimi warzywami, daniami z owoców i ziół oraz daniami wegetariańskimi. *Bean Blossom* wyróżnia się także w zestawieniach z deserami czy czekoladą.

Pochodzenie

Bean Blossom to kwiat rośliny strączkowej, który można wykorzystać na wiele sposobów. Ta roślina strączkowa jest jedną z najstarszych roślin uprawianych do dziś. Jest to roślina uprawiana w Indiach od czasów starożytnych.

Młode, niedojrzałe strąki gotuje się i je jak zieloną fasolkę. Młode liście są używane na surowo w sałatkach, podczas gdy dojrzałe liście gotuje się i je jak szpinak. Kwiaty można jeść na surowo lub na parze.



Bean Blossom (Dolichos)

Dostępność i trwałość

Bean Blossom są dostępne przez cały rok i można je przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Bean Blossom* spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.



Zawartość: 20 kwiatów na skala



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com