



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Jasmine Blossom

Smak **Użycie**

Jaśmin
Ryby (zupa), skorupiaki, przegrzebki, desery, chleb, herbata, dobrze przyprawione dania, które nabierają słodkiego charakteru, desery

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

Jaśmin jest znany głównie jako składnik herbaty, ale może być stosowany w naparach na wiele różnych sposobów. Zwłaszcza w dobrze przyprawionych daniach, które nabierają odrobiny słodczy, takich jak mięczaki lub skorupiaki, wątróbk, kacza lub bulion z homara.

Zalecane przetwarzanie w niskiej temperaturze, zbyt wysoka temperatura wywołuje gorzki smak. *Jasmine Blossom* można stosować do dań orientalnych, curry, w makaronach i sosach chlebowych. Doskonale łączy się z letnimi owocami i cytrusami.

Pochodzenie

Jasmine Blossom to roślina znana w Europie i Azji ze swojego smaku i zapachu już od wieków. Nazwa pochodzi z języka arabskiego i oznacza „dar od Boga”.



Jasmine Blossom (Jasminum)

Dostępność i trwałość

Jasmine 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, *Jasmine Blossom* spełnia standardy higieny w kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.



Zawartość: 25 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