



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Zallotti Blossom

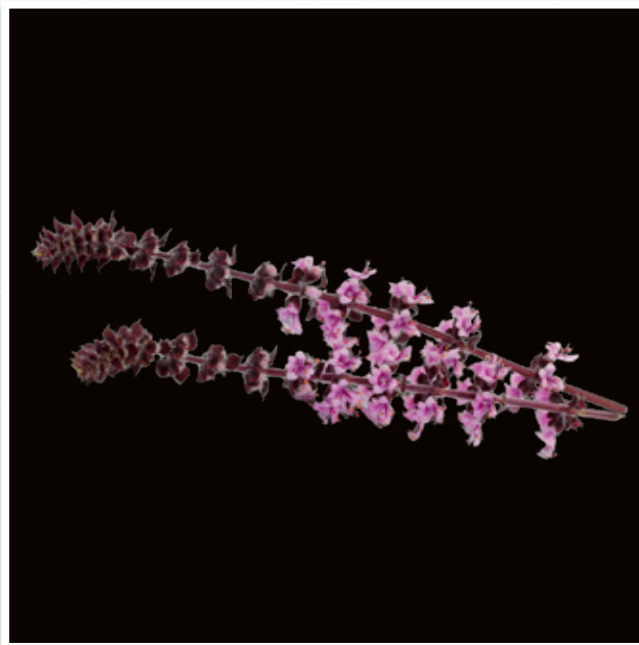
Smak	Mięta, bazylia
Użycie	Sorbet, sałatka, ryby, olej, koktajle i granaty
Uprawa	Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw
Dostępność	Przez cały rok
Okres trwałości	Do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C

Smak i wykorzystanie

Zallotti Blossom jest ozdobną gałązką z kilkoma małymi fioletowymi kwiatami. Pochodzi z rośliny bazylii afrykańskiej i ma mocny smak bazylii w połączeniu z mięta. Jest bardzo dobrym elementem dekoracyjnym w całości i przy wykorzystaniu pojedynczych kwiatów. Doskonale łączy się z daniami kuchni włoskiej lub letniej, stanowi doskonały dodatek do sałatki lub koktajlu. Wskazówka: *Zallotti Blossom* będzie kolorową niespodzianką w ciepłym naparze.

Pochodzenie

Nazwa "Bazylia" pochodzi od starożytnego greckiego słowa "Basileus" oznaczającego "król" lub "królewski". Bazylia jest ziołem, które jest używane na całym świecie, a wielu ludzi kojarzy ją szczególnie z kuchnią śródziemnomorską, zwłaszcza włoską. Mniej osób zdaje sobie sprawę, że bazylia jest również szeroko stosowana w kuchni indonezyjskiej i tajskiej. W Indiach bazylia jest uważana za święte ziele; jest ofiarowywana hinduskim bogom. Kwiaty tej rośliny są używane głównie do dekoracji potraw z ryżu i warzyw oraz do dodawania nutki smakowej.



Zallotti Blossom (Ocimum)

Dostępność i trwałość

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



Zawartość: 150 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