



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Bean Blossom

Sapore	Sapore di fagiolo fresco
Utilizzo	Pesce, pollame, cacciagione, piatti vegetariani
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

Sapore ed utilizzo

Fiore viola decorativo con gusto dolce di fagiolo e cuore dal sapore croccante.

Ottimo da abbinare a piatti quali pesce, molluschi, carne di vitello, cacciagione, carni bianche con verdure. È inoltre indicato per i piatti con accenti fruttati e speziati ed i piatti vegetariani. Se abbinato a dessert o al cioccolato, Bean Blossom diventa un ingrediente distintivo.

Origine

Bean Blossom è il fiore di una leguminosa utilizzabile in vari modi e che si coltiva da sempre in India. I baccelli giovani ancora non completamente maturi vengono cotti e mangiati come fagioli verdi. Le foglie giovani vengono utilizzate crude nelle insalate mentre quelle adulte vengono cotte e mangiate come spinaci. I fiori si mangiano crudi o cotti al vapore.



Disponibilita' e conservazione

Bean Blossom è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni dalla consegna. La temperatura di conservazione è di 2-7°C con temperatura ottimale tra i 2° ed i 4°C.

Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile, Bean Blossom ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto è pronto all'uso poiché coltivato in modo pulito ed igienico.

Per ulteriori informazioni

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com

