



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# BlinQ Blossom®

<b>Sapore</b>	fresco, da salmastro a salato
<b>Utilizzo</b>	pesce (grasso), carne e pietanze vegetariane
<b>Coltivazione</b>	socialmente responsabile con protezione biologica delle piante
<b>Disponibilità</b>	tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	fino a sette giorni a una temperatura compresa tra 2 e 7°C

### Sapore e utilizzo

BlinQ Blossom® è il marchio Koppert Cress per una varietà di fiore commestibile. BlinQ Blossom è un'erba robusta e succosa che si fa notare grazie al suo aspetto di forma cristallina. Il sapore del BlinQ Blossom varia dal fresco-salmastro al salato e si abbina ottimamente ai piatti di carne o pesce affumicati (basti pensare allo sgombro).

Per un abbinamento con la carne, lo si può usare ad esempio con una bistecca alla tartara, un controfiletto o una bistecca di wagyu.

### Origine

BlinQ Blossom è originario del Sud Africa, ma la sua area di diffusione si è estesa fino al Mediterraneo. La pianta cresce naturalmente nelle zone rocciose e secche. BlinQ Blossom ha un effetto calmante e viene usato tradizionalmente per contrastare l'infiammazione delle membrane mucose.



BlinQ Blossom (*Mesembryanthemum*)

### Disponibilità e conservazione

BlinQ 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, BlinQ Blossom ha i requisiti igienici standard per l'utilizzo in cucina. Il prodotto è pronto all'uso poiché coltivato in modo pulito ed igienico.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

