



## KOPPERT CRESS

*Architecture Aromatique*

# Apple Blossom

<b>Sapore</b>	Fresco acidulo, mela verde
<b>Utilizzo</b>	Stuzzichini, insalate di frutta, dessert, pesce
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Apple Blossom è particolarmente indicato per i dessert ed i cocktail oltre che per i piatti di crostacei, molluschi o pesce affumicato. Apple Blossom è la mela decorativa in un piatto.

### Origini

Apple Blossom è il fiore di una specie appartenente da una vasta famiglia di piante ornamentali di cui solo alcune sono eduli (attenzione!). Apple Blossom è stato ampiamente testato e trovato adatto per uso alimentare.

### Disponibilita' e conservazione

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



Apple Blossom (*Begonia*)



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

