



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Bean Blossom

Geschmack	Frischen Bohnengeschmack
Passt zu	Weißfisch, Wild, Geflügel, vegetarische Gerichten
Anbau	Gesellschaftlich vertretbarer Anbau mit biologischem Gewächsschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährlich
Haltbarkeit	Bis sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Dekoratives violettes Blümchen mit einem süßen Bohnengeschmack und einem knusprigen Kern. Lässt sich gut kombinieren mit Sommergerichten, wie Fisch, Krustentieren, Kalbfleisch, Geflügel. Ausgezeichnet für Sommergemüse, Gerichte mit pikant-fruchtigen Einflüssen und vegetarische Gerichte geeignet. Bean Blossom verleiht Desserts oder Schokolade eine ganz besondere Note. .

Herkunft

Bean Blossom ist die Blüte eines auf verschiedene Weise verwendeten Hülsenfrüchtlers und gleichzeitig eines der ältesten gezüchteten Gewächse. Es handelt sich um ein Gewächs, das in Indien seit jeher angebaut wird. Die jungen, noch nicht ausgewachsenen Schoten werden gekocht und wie grüne Bohnen gegessen. Die jungen Blätter kommen roh in Salate, während die ausgewachsenen Blätter gekocht wie Spinat gegessen werden. Die Blüten isst man roh oder gedämpft.

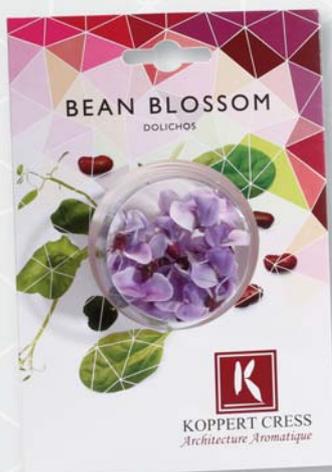


Bean Blossom (*Dolichos*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Die Bean Blossom ist ganz Jährlich erhaltbar. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C.

Produziert in einen Gesellschaftlich vertretbaren Anbau, erfüllt die Bean Blossom an die hygienische normen in die Küche. Sie können dieses Produkt sofort verwenden, weil es sauber und hygienisch angebaut wird.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

