



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Bean Blossom

Smaak	Frisse bonensmaak
Gebruik	Witvis, wild, gevogelte, schaaldieren, vegetarische gerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Decoratief paars bloemetje met een zoete bonensmaak en een krokante bite in het hart. Goed te combineren met zomerse gerechten, zoals vis, schelpdieren, kalfsvlees, gevogelte. Of met zomerse groenten, gerechten met fruitige, kruidige invloeden en vegetarische gerechten. Onderscheidend wordt de Bean Blossom in combinatie met desserts of chocolade.

Oorsprong

Bean Blossom is de bloem van, een op meerdere manieren te gebruiken, leguminese en één van de oudste gewassen die geteeld wordt. Het is een gewas dat al van oudsher in India in cultuur is. De jonge, nog onvolgroeide doppen worden gekookt en als groene bonen gegeten. De jonge bladeren gaan rauw in salades; de volgroeide bladeren worden gekookt als spinazie gegeten. De bloemen eet men rauw of gestoomd.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Bean Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2-7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet de Bean Blossom aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.



Inhoud: 20 bloemen in een cup. 4 cups per doos (20x30 cm)

Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com