



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Zallotti Blossom

| | |
|------------------------|--|
| Smaak | Munt, basilicum |
| Gebruik | sorbet, salade, vis, olie, cocktails, granaatappel |
| Teelt | Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming |
| Beschikbaarheid | Jaarrond |
| Houdbaarheid | Tot zeven dagen bij 2-7°C |

Smaak en toepassing

Zallotti Blossom is een decoratief takje met diverse kleine paarse bloemen van de Afrikaanse basilicum plant met een sterke smaak van basilicum en munt. Bijzonder decoratief als geheel, maar ook als losse bloemen te gebruiken. Perfect te combineren bij Italiaanse of zomerse gerechten, als aanvulling van een salade of als onderdeel van een cocktail. Tip: Zallotti Blossom zorgt voor een kleurrijke verrassing in een warme infusie.

Oorsprong

De naam Basilicum stamt af van het oude Griekse woord 'Basileus' dat 'koning' of 'koninklijk' betekent. Basilicum is een kruid dat wereldwijd wordt gebruikt en velen leggen meteen de link met de Italiaanse en Mediterrane keuken. Dat basilicum ook heel veel gebruikt wordt in de Indonesische en Thaise keuken is minder bekend. In India is basilicum een heilig kruid en wordt het geofferd voor de Hindoegoden. De bloemen van de plant worden vooral gebruikt om rijst- en groentegerechten te versieren en een smaaktwist te geven.



Zallotti Blossom (*Ocimum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

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



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Inhoud: minimaal 150 bloemen in een schaal

Koppert Cress B.V.
De Poel I
2681 MB Monster
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com