



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Bean Blossom

Goût	Haricot frais
Utilisation	Poissons à chair blanche, gibier, volaille, plats végétariens
Culture	En lutte biologique
Disponibilité	Toute l'année
Conservation	Jusqu'à 7 jours entre 2-7°C

Goût et utilisation

Fleur ornementale violette avec une douce saveur d'haricot et un cœur croquant. Se combine parfaitement avec les plats estivaux, comme le poisson, les coquillages et la volaille.

Ou avec les plats estivaux, les plats aux accents fruités ou épicés ainsi que les plats végétariens. Bean Blossom est apprécié avec des desserts ou du chocolat.

Origine

Bean Blossom est la fleur d'une légumineuse utilisable de plusieurs manières, qui n'est autre qu'une des plus anciennes plantes cultivées. Cette plante est cultivée depuis toujours en Inde. Les jeunes cosses immatures sont cuites et mangées comme des haricots verts. Les jeunes feuilles se mangent crues dans des salades, tandis que les feuilles matures sont cuites et mangées comme des épinards. Les fleurs se mangent crues ou cuites à la vapeur.



Bean Blossom (*Dolichos*)

Disponibilité et Conservation

Bean Blossom est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2 et 7°C. Cultivé en lutte biologique, ce produit répond aux normes d'hygiène en cuisine. Vous pouvez utiliser les fleurs directement sans même les rincer.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

