



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zallotti Blossom

Geschmack	Minze, Basilikum
Passt zu	Sorbet, Salat, Fisch, Öl, Cocktails, Granatapfel
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Zallotti Blossom ist ein dekorativer Zweig mit mehreren kleinen lila Blüten der afrikanischen Basilikumpflanze mit einem starken Aroma von Basilikum und Minze. Besonders dekorativ als Ganzes, aber auch einzelne Blüten können verwendet werden. Passt perfekt zu italienischen Speisen oder Sommergerichten, zu einem Salat oder einem Cocktail. Tipp: Zallotti Blossom sorgt für eine farbenfrohe Überraschung in einem heißen Aufguss.

Herkunft

Der Name Basilikum lässt sich von dem altgriechischen Wort ‚Basileus‘ herleiten, das ‚König‘ oder ‚königlich‘ bedeutet. Basilikum ist ein Kraut, das weltweit verwendet wird und oft sofort mit der italienischen und mediterranen Küche assoziiert wird. Weniger bekannt ist, dass Basilikum auch in der indonesischen und thailändischen Küche sehr weit verbreitet ist.

In Indien ist Basilikum ein heiliges Kraut und wird den Hindu-Göttern geopfert. Die Blüten der Pflanze dienen hauptsächlich zum Garnieren von Reis- und Gemüsegerichten und verleihen ihnen eine besondere geschmackliche Note.



Zallotti Blossom (*Ocimum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Zallotti Blossom ist ganzjährig erhältlich. 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.

Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Zallotti Blossom den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

