



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Apple Blossom

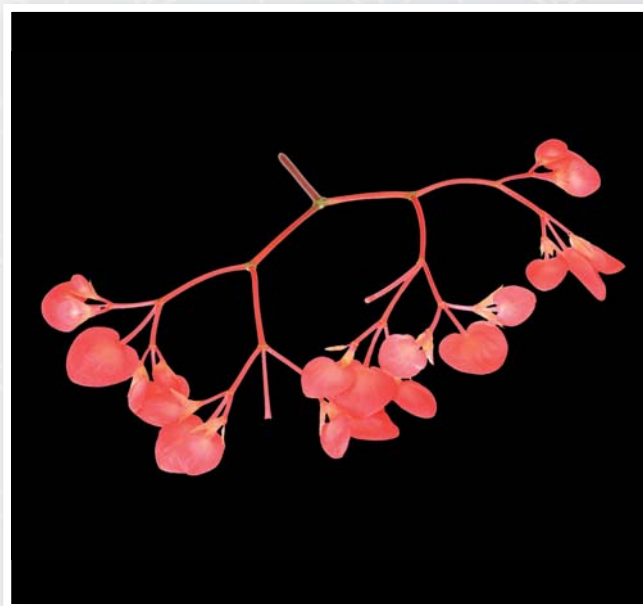
Geschmack	Frischsauer, grüne Äpfel
Passt zu	Amuses, Obstsalate, Dessert, Fisch
Anbau	Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tagen bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Apple Blossom eignet sich gut zur Verfeinerung von Desserts und Cocktails. Die Kombination mit Schalen- oder Krustentieren oder Räucherfisch verleiht den Gerichten das gewisse Etwas. Apple Blossom ist der dekorative Apfel in einem Gericht.

Herkunft

Der Apple Blossom gehört zu einer ausgedehnten Familie dekorativer Pflanzen. Achten Sie darauf, dass hiervon nur eine begrenzte Anzahl essbar ist. Der Apple Blossom wurde umfangreich getestet und als sicher eingestuft.



Apple Blossom (*Begonia*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Der Apple 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 der Apple 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

