



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Jasmine Blossom

Geschmack	Sehr aromatisch mit dem Geschmack von Jasmin
Passt zu Anbau	Fisch(suppe), Krustentiere, Dessert, Tee Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage bei 2-7°C

Geschmack und Anwendung

Jasmin ist hauptsächlich als Zutat für Tee bekannt, kann aber in zahlreichen Gerichten verwendet werden. So ist sie besonders bei herzhaften Gerichten, die eine eigene leichte Süße haben, wie zum Beispiel Schalen- und Muscheltiere, Entenleber oder Krebsbrühe, hervorragend einsetzbar.

Jasmine Blossom ist ebenso einsetzbar bei orientalischen Gerichten und Currys, sowie in Brot, Makronen oder Soßen. Die Jasmin-Blüte lässt sich auch ausgezeichnet mit Sommer- und Zitrusfrüchten kombinieren. Achten Sie bei der Zubereitung unbedingt darauf, dass die Blüte nur bei geringer Temperatur ihr volles Aroma entfaltet. Ist die Temperatur zu hoch, wird sie bitter.

Herkunft

Jasmin ist eine Pflanze, die in Europa und Asien aufgrund ihres Geruchs und Geschmacks schon ewig bekannt ist. Der Name kommt aus dem Arabischen ‚Yasmin‘ und bedeutet ‚Geschenk Gottes‘.



Jasmine Blossom (*Jasminum*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Der Jasmine 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 Jasmine 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



Verpackung: 25 Blüten pro Schälchen

Koppert Cress B.V.
De Poel 1
2681 MB Monster
Die Niederlande
Tel : +31 174 242819
Fax : +31 174 243611
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com