



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

BlinQ Blossom®

Smaak	Frisse, ziltig tot zoute smaak
Gebruik	(vette)vis, vlees, vegetarische gerechten
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

BlinQ Blossom® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare bloem. BlinQ Blossom is een robuust sappig kruid en met zijn kristalachtige voorkomen een echte blikvanger in het assortiment.

De smaak van BlinQ Blossom gaat van fris-ziltig naar zout en past goed bij gerookte gerechten met vlees of vis. Denk bijvoorbeeld aan makreel. Voor een combinatie met vlees, gebruik je bijvoorbeeld tartaar, entrecote of wagyu.

Oorsprong

BlinQ Blossom vindt zijn oorsprong in Zuid Afrika, maar heeft zijn verspreidingsgebied uitgebreid naar onder andere de Middellandse Zee. De plant komt voor in droge rotsachtige gebieden. BlinQ Blossom heeft een verzachtende werking en wordt traditioneel gebruikt om ontsteking van slijmvliezen te onderdrukken.



BlinQ Blossom (*Mesembryanthemum*)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

BlinQ Blossom is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet BlinQ 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

