



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Cornabria Blossom®

Smaak	Subtiel, frisse voorjaarsmaak
Gebruik	Decoratief, breed inzetbaar door helder kleurenpalet
Teelt	Maatschappelijk verantwoorde teelt met biologische gewasbescherming
Beschikbaarheid	Jaarrond
Houdbaarheid	Tot zeven dagen bij 2-7°C

Smaak en toepassing

Cornabria Blossom® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare bloem. Cornabria Blossom is een lentefrisse verrassing en kleurrijke ingrediënt. De subtiel lavendelsmaak maakt het mogelijk de bloemetjes bij een variatie aan gerechten te gebruiken.

Oorsprong

Cornabria Blossom is familie van het bosviooltje en komt in een groot aantal kleuren voor. De oorsprong van de plant vinden we in het hooggebergte van het Spaanse Baskenland. Viooltjes zijn er in ontelbare kleuren en maten. Wij hebben gekozen voor de meest sprekende variaties, met een hanteerbaar formaat.



Cornabria Blossom (Viola)

Beschikbaarheid en houdbaarheid

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

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Cornabria Blossom aan de hygiënische normen in de keuken.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé