



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Cornabria Blossom®

Geschmack	Subtiler, frischer Frühlingsgeschmack
Passt zu	Dekorativ, wegen großer Farbpalette breit einsetzbar
Anbau	Umweltverantwortlicher Anbau mit biologischem Pflanzenschutz
Verfügbarkeit	Ganzjährig
Haltbarkeit	Bis zu sieben Tage, bei 2-7° C

Geschmack und Anwendung

Cornabria Blossom® ist der Markenname von Koppert Cress für eine essbare Blüte. Cornabria Blossom ist die Koppert-Cress-Markenbezeichnung für eine essbare Blume.

Cornabria Blossom ist eine frühlingsfrische Überraschung und bunte Zutat. Der leichte Lavendelgeschmack ermöglicht es, die kleinen Blüten in verschiedenen Gerichten zu verwenden.

Herkunft

Cornabria Blossom ist mit dem Waldveilchen verwandt und kommt in einer Vielzahl von Farben vor. Die Herkunft der Pflanze liegt im Hochgebirge des spanischen Baskenlands. Veilchen gibt es in unzähligen Farben und Größen. Wir haben uns für die ansprechendsten Variationen in handlicher Größe entschieden.



Cornabria Blossom (Viola)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Cornabria 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. Da sie nachhaltig angebaut sind, erfüllt die Cornabria Blossom die hygienischen Normen der Küche. Sie brauchen die Produkte nur vor der Verwendung kurz abzuspülen, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut und geliefert.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé