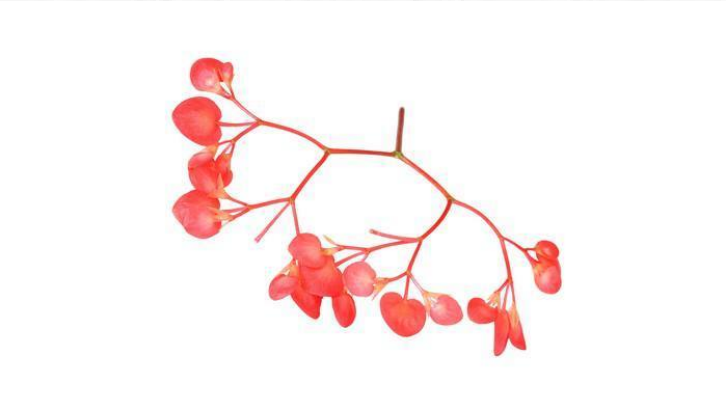
Apple Blossom

Begonia

Origine	Afrique, Asie, Amérique du Sud, Europe du Sud
Goût / Arôme	acidulé, pommes vertes
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Coquille St Jacques, Fête Des Pères, Fête Des Mères, Huître, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C









Apple Blossom est apprécié dans les desserts et cocktails.

GOÛT

Apple Blossom est apprécié dans les desserts et cocktails.

TASTE FRIENDS

Idéal avec des crustacés et fruits de mer ou du poisson fumé. Apple Blossom est une pomme décorative à utiliser dans les mets.

ORIGINE

Apple Blossom appartient à une large famille de plantes décoratives. Seul un petit nombre d'entre elles est comestible. Apple Blossom a fait l'objet de nombreux tests et se révèle être un produit totalement sûr.

DISPONIBILITÉ

Apple Blossom est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C.
Le mode de culture de Apple Blossom répond aux normes d'hygiène en cuisine. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Asiatique, Créolique, Française, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Espanole
Usage	Décoration, Garniture

Coleurs	Rouge
Plats	Alcool, Cocktail, Dessert, Poisson, Fruit, Pâtisserie, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Banane, Noix de coco, Mandarine, Mangue, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Citrouille, Basilic, Fenouil, Menthe, Sauge, Huître, Vanille, Avocat
Nom latin	Begonia
Dimensions	1,5 á 2 cm
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"