Cornabria Blossom

Viola

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	rafraîchissant, subtil
Saison	Printemps, Asperges, Coquille St Jacques, Pâques, Homard, Fête Des Mères, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C









Les Cornabria Blossom sont une surprise printanière rafraîchissante et un ingrédient coloré.

GOÛT

Cornabria Blossom est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. Les Cornabria Blossom sont une surprise printanière rafraîchissante et un ingrédient coloré.

TASTE FRIENDS

Le goût de lavande subtil qui caractérise ces petites fleurs permet de les utiliser dans des plats divers.

ORIGINE

Les Cornabria Blossom appartiennent à la famille des violettes des bois et existent dans de nombreuses couleurs. Cette plante trouve son origine dans les hautes montagnes du Pays basque espagnol. Les violettes se déclinent dans des couleurs et tailles aussi nombreuses que variées. Nous avons opté pour les variétés les plus belles et au format maniable.

DISPONIBILITÉ

Les Cornabria Blossom sont disponibles pendant toute l'année et peuvent être conservées jusqu'à sept jours entre 2°C et 7°C. Issues d'une culture raisonnée, elles sont conformes aux normes d'hygiène alimentaire. Les fleurs peuvent être utilisées directement, sans même être rincées.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami

Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turque, Oriental
Usage	Cuisson, Congeler, Marinage / Confire, Fumé
Coleurs	Blanc, Bleu, Vert, Orange, Rose, Violet, Rouge, Jaune
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Viande, Pâtisserie, Volaille, Salade, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Aubergine, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Menthe, Romarin, Sauge, Estragon, Anis, Haricots, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Truffe, Amandes, Noisette, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Moutarde, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Chou frisé, Salade, Oignon, Pomme de terre, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Viola
Dimensions	2 á 3 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"