



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Zallotti Blossom

Sapore	Menta, basilico
Utilizzo	Sorbetti, insalate, pesce, olio, cocktail, melagrana
Coltivazione	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
Disponibilita'	Tutto l'anno
Conservazione	Sino a 7 giorni a 2-7°C

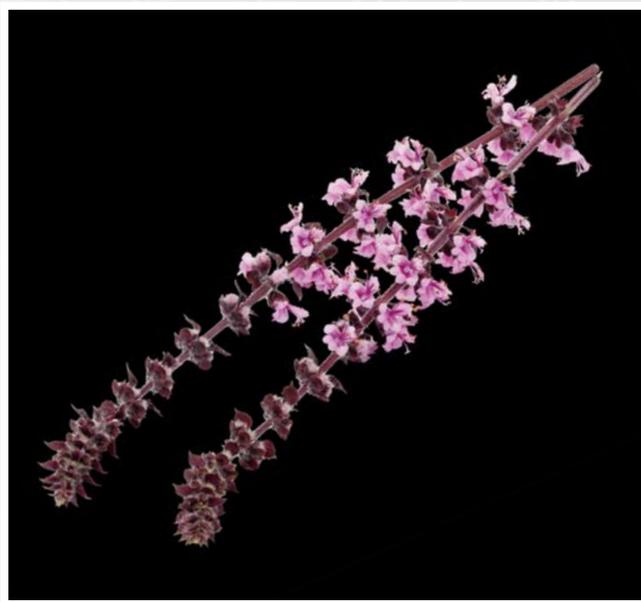
Sapore ed utilizzo

Zallotti Blossom è un grazioso ramoscello con numerosi piccoli fiori viola della pianta del basilico africano, dall'intenso sapore di basilico e menta. Molto decorativo intero, ma anche con i soli fiori sparsi. Si abbina perfettamente ai piatti della cucina italiana o estiva, per dare un tocco in più alle insalate o come ingrediente di cocktail. Suggerimento: Zallotti Blossom dona un tocco sorprendente e colorato agli infusi caldi.

Origini

Il nome basilico deriva dal termine greco antico "Basileus" che significa "re" o "regale". Il basilico è un'erba utilizzata in tutto il mondo e che molti collegano direttamente alla cucina italiana e mediterranea. Il fatto che il basilico trovi inoltre ampio uso nelle cucine indonesiana e thailandese è meno noto.

In India il basilico è considerato un'erba sacra e viene offerto alle divinità induiste. I fiori della pianta sono impiegati soprattutto nelle pietanze a base di riso e di verdure per decorare e insaporire.



Zallotti Blossom (*Ocimum*)

Disponibilita' e conservazione

Zallotti Blossom è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2-7°C. Essendo una pianta a rapida crescita, se tenuta fuori dal frigo, crescerà un centimetro al giorno. In questo caso, controllare l'umidità del substrato perché si può seccare.

Zallotti Blossom è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Essa è pronta all'uso, prodotta e confezionata secondo gli standards igienici per i prodotti alimentari.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé



Confezione: 150 pezzi per tazza

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com