



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Apple Blossom

<b>Sabor</b>	Manzana acida fresca
<b>Uso</b>	Aperitivos, macedonias de fruta, postres, pescado
<b>Medio</b>	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
<b>Disponibilidad</b>	Todo el año
<b>Duración</b>	Hasta 7 días a 2-7°C

### Sabor y aplicaciones

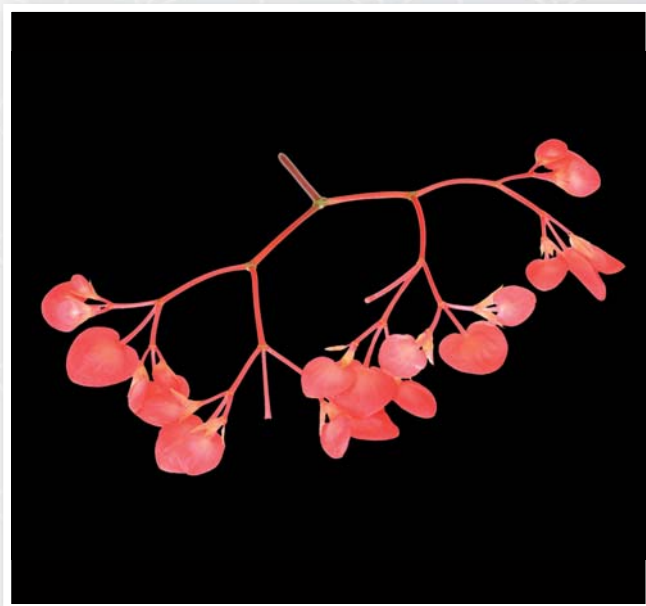
Apple Blossom combina bien en postres y cócteles. Se recomienda usarlo en mariscos o pescado ahumado. Apple Blossom es como una manzana decorativa en un plato.

### Origen

Apple Blossom pertenece al amplio grupo de plantas decorativas, de las cuales hay muy pocas comestibles. El apple blossom ha sido ampliamente testada y es totalmente segura para el consumo.

### Disponibilidad y duración

El Apple Blossom esta disponible todo el año y puede almacenarse por 7 días entre 2 y 7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Apple Blossom (*Begonia*)



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

