



# KOPPERT CRESS

## *Architecture Aromatique*

## BlinQ Blossom®

<b>Goût</b>	Goût frais, saumâtre à salé
<b>Utilisation</b>	Poissons (gras), viandes, plats végétariens
<b>Culture</b>	Culture responsable en lutte biologique
<b>Disponibilité</b>	Pendant toute l'année
<b>Conservation</b>	Jusqu'à 7 jours à une température de 2-7°C

### Goût et utilisation

BlinQ Blossom® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une fleur comestible. BlinQ Blossom est une herbe aromatique robuste et succulente. De par son apparence cristalline, elle ne manque pas d'attirer l'attention dans notre assortiment. Le goût de BlinQ Blossom est frais-saumâtre à salé et se marie à merveille avec les poissons et les viandes. Pensez ici, par exemple, à du maquereau. Au niveau des viandes, combinez-la par exemple avec un steak tartare, une entrecôte ou du bœuf Wagyu.

### Origine

BlinQ Blossom trouve son origine en Afrique du Sud, mais a depuis lors étendu son aire de répartition, entre autres, au pourtour méditerranéen. Cette plante est rencontrée dans les régions sèches et rocailleuses. BlinQ Blossom est réputée avoir des vertus adoucissantes et est utilisée traditionnellement pour lutter contre les inflammations des muqueuses.



BlinQ Blossom (*Mesembryanthemum*)

### Disponibilité et conservation

BlinQ Blossom est disponible pendant toute l'année et peut être conservée jusqu'à sept jours entre 2 et 7° C.

Issue d'une culture raisonnée, BlinQ Blossom est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé

