

KOPPERT CRESS B.V.
micro-vegetables

Architecture Aromatique

Rock Chives®

Oorsprong

Chinees hooggebergte

Smaak

Milde knoflook

Gebruik

Amuses, Broschetta, crostini

Teelt

Maatschappelijk verantwoorde
teelt met biologische
gewasbescherming

Beschikbaarheid

Jaarrond

Houdbaarheid

Tot 10 dagen bij 2-4°C

Smaak en toepassing

Het grappige vlaggetje dat aan het blaadje zit, is het begin van de kiem. Het zaadje blijft vaak aan dit vlaggetje hangen en geeft daardoor een decoratief effect. De smaak is die van een fijne knoflook, en onderscheidt zich derhalve van gewone bieslook. Het product is te fijn om te koken of te bakken en meer bedoeld als garnering. Blancheren kan wel. De meeste reacties komen vanuit de decoratieve hoek. De Rock Chives fleuren een amuse zeer fraai op. Ganzenleverpaté met vijf sprietjes Rock Chives op een toastje is zeer aan te bevelen. Ook de combinatie met vis is prima. Een tomatensoep met een wolkje room en daarop Rock Chives is fraai én smakelijk.

Oorsprong

Rock Chives, is een soort look dat in de rotsachtige bergen van Oost-Azië voorkomt. Het is o.a. bekend in China vanwege de pittige smaak en wordt daar met name gebruikt voor de fijne keuken.

De familie van de look is zeer uitgebreid en varieert van lelies tot sjalotten. Rock Chives behoort tot de groep die uit zaad geteeld kan worden.



Beschikbaarheid en houdbaarheid

Rock Chives is jaarrond verkrijgbaar en kan tot 10 dagen bewaard worden tussen 2° en 4°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Rock Chives aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld. Rock Chives is, net als de andere cress-soorten en specialiteiten van Koppert Cress, volgens de richtlijnen van SQF 2000 geproduceerd.

Voor meer informatie

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

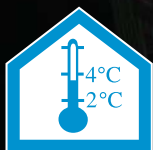
2681 MB Monster

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com



Inhoud: 16 bakjes in een Solitairdoos (30x40 cm)