

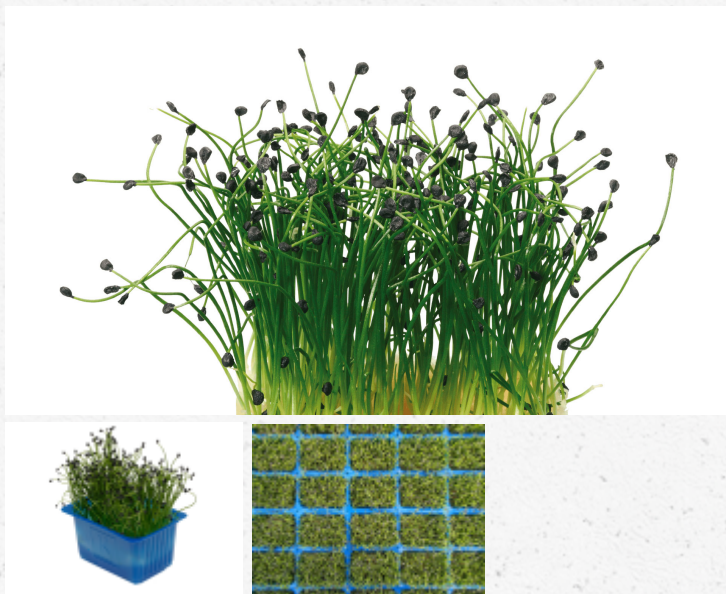


Rock Chives®

Allium

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	milder Knoblauch
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Wild, Halloween, Pilz, Muscheln, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Aromatisch wie milder Knoblauch, mit süßlichen Noten von karamellisierter Zwiebel – sorgt für einen intensiven Umami-Kick.



GESCHMACK

Rock Chives® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Rock Chives® zeichnen sich durch ihre feinen grünen Blätter mit einem ikonischen schwarzen Samenkopf aus – ein verspielter Hingucker und zugleich aromatischer Genuss. Mit einem mild-knoblauchigen Geschmack, der an gerösteten Knoblauch und karamellierte Zwiebel erinnert, veredeln sie Kräuterbutter, Fisch, Fleisch oder Dips wie Tzatziki.

GESCHMACKSFREUNDE

Rock Chives® eignen sich hervorragend als Garnitur für Amuse-Bouches, gerösteten Fisch oder Fleisch, verfeinern cremige Kräuterbutter, Dips und Aufstriche und setzen als Topping auf Salaten oder Sandwiches markante Akzente – besonders, wenn der charakteristische Samenkopf durch kurzes Erhitzen knusprig wird.

HERKUNFT

Rock Chives® ist ein Schnittlauchtyp aus einer Bergregion in Ost-Asien. Besonders in China wird er wegen seines delikaten Geschmacks in zahlreichen Gerichten verwendet. Die Familie der Zwiebelgewächse ist riesig und reicht von Lilien bis hin zu Schalotten, Rock Chives® gehört zu der Gruppe der samenproduzierenden Varietäten. Es hat einen milden Knoblauchgeschmack, der es von anderen Schnittlaucharten unterscheidet.

VERFÜGBARKEIT

Rock Chives® ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Rock Chives® den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche.

Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chilenisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Mexikanisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Peruanisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch, Oriental
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Blanchieren, Panieren, Einmachen / Konservieren, Hacken, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Gel, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Schwarz, Grün
Gerichte	Frühstück, Käse, Fisch, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Mozzarella, Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Mais, Gurke, Aubergine, Zitrone, Oliven, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Dill, Minze, Petersilie, Estragon, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Pilze (andere), Pistazie, Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Salz, Vanille, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Lakritz, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu

Nährstoffe	Vitamin A, Folsäure / Vitamin B9, Kupfer, Mangan, Molybdän, Thiamin / Vitamin B1, Vitamin C, Vitamin E, Vitamin K, Calcium, Vitamine B12
Lateinischer Name	Allium
Synonyme	Sushi Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Wok, Curry, Deutsche Kresse, Suppen Kresse, Knoblauch Kresse, Schnittlauch Kresse, Lauch Kresse, Bärlauch Kresse
Abmessungen	Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem Substrat. Es müssen so viele Samen auf dem Substrat liegen, dass bei einer ausgewachsenen Kresse die Schale ausreichend gefüllt ist.
Mikrobiologische Grenzwerte	"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"