

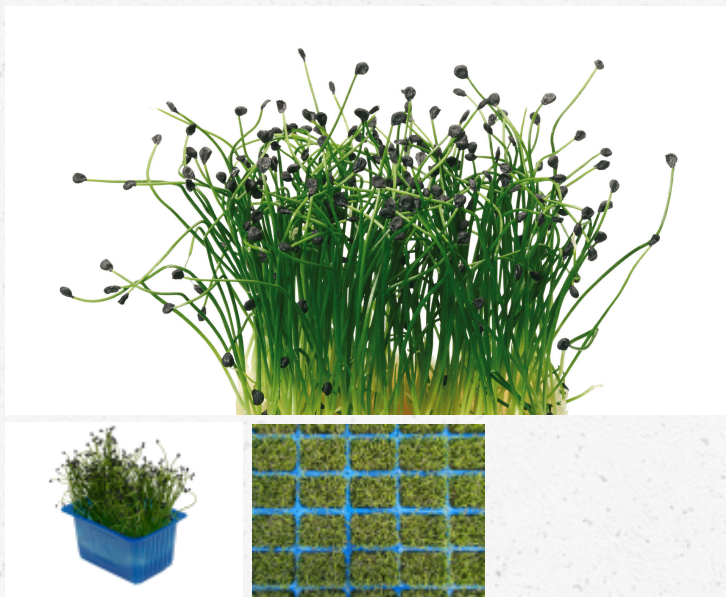


Rock Chives®

Allium

Origen	Asia
Sabor / Aroma	ajo suave
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Halloween, Setas, Mejillones, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Rock Chives® se caracteriza por la zona negra en la parte superior de la cress, que es la vaina.



SABOR

Rock Chives® se caracteriza por la zona negra en la parte superior de la cress, que es la vaina. La vaina es la que aporta un carácter divertido al producto. Rock Chives® tiene un suave sabor a ajo, que combina bien en mantequilla de ajo, aceite o taziki.

AMIGOS DEL GUSTO

Rock Chives® tiene un suave sabor a ajo, que combina bien en mantequilla de ajo, aceite o taziki. El sabor también combina bien con platos de verdura, carne y pescado. Un efecto gracioso es que si se calienta brevemente la vaina se vuelve crujiente.

ORIGEN

Rock Chives® es un tipo de cebollino de la región montañosa del este de Asia, en China especialmente es usado para diversos platos por su delicado sabor. La familia de los Allium es enorme y va desde margaritas (flores) hasta chalotas. El Rock Chives® pertenece al grupo de las variedades sembradas. Tiene un sabor de ajo suave, que no está presente en ningún otro cebollino.

DISPONIBILIDAD

Rock Chives® Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días, con una temperatura entre 2-7°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.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
-------	-------------------------------------

Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Polaco, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco, Oriental
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Rebozar / Empanar, Envasar, Cortar, Extraer, Fermentar, Congelar, Gel, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear
Colores	Negro, Verde
Platos	Desayuno, Queso, Pescado, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Queso Mozzarella, Otros quesos, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Maíz, Pepino, Berenjena, Limón, Aceitunas, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Eneldo, Menta, Perejil, Estragón, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Otras setas, Pistacho, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Regaliz, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Ácido fólico / Vitamina B9, Cobre, Manganeseo, Molibdeno, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Calcio, Vitamine B12
Nombre latino	Allium
Sinónimos	Germinado de ajo
Dimensiones	" Mínimo 3 cm y máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. Debe haber tantas semillas en el medio de cultivo que, cuando el berro esté completamente crecido, la bandeja esté suficientemente llena."

Normas microbiológicas

"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"