

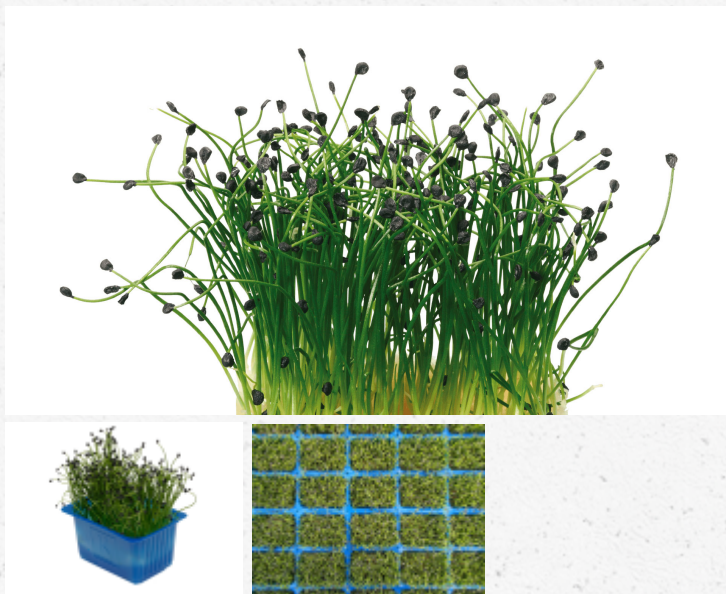


# Rock Chives®

*Allium*

|                     |                                                                                                                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine</b>      | Asie                                                                                                                                               |
| <b>Goût / Arôme</b> | ail doux                                                                                                                                           |
| <b>Saison</b>       | Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Champignon, Moules, Citrouille |
| <b>Stockage</b>     | Froid, 2-7 °C                                                                                                                                      |

Son goût est proche de l'ail doux, est donc différent de la simple ciboulette.



## GOÛT

Rock Chives® est très décoratif dû à la graine qui reste accrochée au bout des brins. Son goût est proche de l'ail doux, est donc différent de la simple ciboulette. Rock Chives® est un produit trop délicat pour être cuisiné, mais sera très apprécié en garniture.

## TASTE FRIENDS

On peut toutefois le blanchir. On vous recommande un toast au foie gras avec quelques brins de Rock Chives®. Mais il se combine également parfaitement aux plats à base de poisson. Un potage aux tomates avec un petit nuage de crème fraîche décorée de Rock Chives® est attrayant et très appétissant.

## ORIGINE

Rock Chives® est une sorte de ciboulette provenant des montagnes de l'Asie de l'Est. Elle est connue pour son goût corsé. La famille des alliacées est très large, cela varie du lis à l'échalote. Rock Chives® appartient au groupe pouvant être cultivé à partir de graines.

## DISPONIBILITÉ

Rock Chives® est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 10 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

## SPÉCIFICATIONS

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Goût        | Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cultures    | Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Polonaise, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turquie, Oriental                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Emballage   | Solitaire (16 st), CressSingle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Usage       | Cuisson, Blanchir, Panure, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Coleurs     | Noir, Vert                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Plats       | Petit déjeuner, Fromage, Poisson, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ingrédients | Mozzarella, Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Citron, Olives, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Aneth, Menthe, Persil, Estragon, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Autres Champignons, Pistache, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Réglette, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu |
| Nutriments  | Vitamine A, Acide folique / Vitamine B9, Cuivre, Manganèse, Molybdène, Thiamine / Vitamine B1, Vitamine C, Vitamine E, Vitamine K, Calcium, Vitamine B12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nom latin   | Allium                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Dimensions  | Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Il doit y avoir suffisamment de graines sur le milieu de culture pour que le plateau soit suffisamment rempli une fois le cresson arrivé à maturité.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**Normes microbiologiques**

"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"

---