

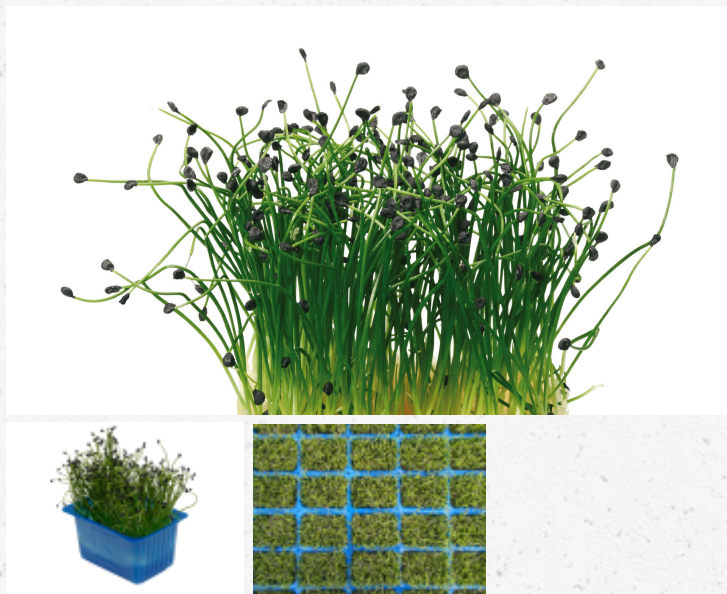


Rock Chives®

Allium

Origine	Asia
Sapore / Aroma	aglio dolce
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Fungo, Cozza, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Rock Chives® è caratterizzata dal piccolo semino nero presente sulla punta del crescione e che conferisce al prodotto un carattere allegro.



SAPORE

Rock Chives® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Rock Chives® è caratterizzata dal piccolo semino nero presente sulla punta del crescione e che conferisce al prodotto un carattere allegro. Rock Chives® ha un delicato sapore di aglio che viene esaltato col burro alle erbe, l'olio o lo tzatziki.

TASTE FRIENDS

È anche indicato per i piatti a base di verdura, pesce e carne. Particolare divertente è il baccello che diventa croccante dopo un riscaldamento di breve durata.

ORIGINE

Rock Chives® è una varietà di erba cipollina proveniente dalle regioni montagnose del Sud Est Asiatico. In Cina è usata in molti piatti per il suo sapore delicato.

DISPONIBILITÀ

Rock Chives® è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C.

Produzione

Rock Chives® è seminato e coltivato su substrato di fibra naturale assolutamente pulita. Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto

Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami

Culture	Africana, Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Nord Americana, Persiana, Peruviana, Polacca, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca, Oriental
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Impanare, Inscatolare, Affettare, Estrarre, Fermentare, Congelare, Gelatina, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella
Colori	Nero, Verde
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Pesce, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Mozzarella, Altri formaggi, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Limone, Olive, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Aneto, Menta, Prezzemolo, Dragoncello, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Altri funghi, Pistacchio, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Liquirizia, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Vitamina A, Acido folico / Vitamina B9, Rame, Manganese, Molibdeno, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Calcio, Vitamine B12
Nome latino	Allium
Sinonimi	Crescione all'aglio selvatico
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Sul terreno di coltura devono esserci così tanti semi che, quando il crescione è completamente cresciuto, la vaschetta sia sufficientemente piena.

Norme microbiologiche

Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g