



Lupine Cress

Lupines

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Lekko gorzki, ?wie?a fasola, chrupki, mi?sisty
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Grill, Przegrzebki (ma??e ? w. Jakuba), Wielkanoc, Dzie ? Ojca, Dziczyzna, Grzyby, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Lupine Cress s? to kie?ki, smak których doskonale ??czy si? z innymi sk?adnikami.



SMAK

Lupine Cress s? to kie?ki, smak których doskonale ??czy si? z innymi sk?adnikami. Dzi?ki j?drno?ci i chrupko?ci stanowi dobry dodatek zarówno do da? na ciep?o, jak i na zimno.

TASTE FRIENDS

Lupine Cress ma d?ugi okres przydatno?ci do spo?ycia, jest ?atwa w u?yciu, stanowi doskona?y zamiennik warzyw w przystawkach a tak?e stanowi wspiania?y dodatek do potraw wegetaria?skich. Lupine Cress bardzo dobrze komponuje si? równie? z lekkimi, lekkostrawnymi daniami rybnymi oraz bia?ym mi?sem.

POCHODZENIE

Lupine Cress pochodzi z obszar ?ródziemnomorski, g?ównie znajdowa?a si? na Pó? wyspie Iberyjskim oraz w Grecji, ale równie? w historii W?och ta ro?lina jest wymieniana. Grube nasiona tej ro?liny by?y przez Rzymian u?ywane jako pieni?dze do gry.

DOST?PNO??

Lupine Cress jest dost?pna przez ca?y rok i mo?e by? przechowywana do siedmiu dni w temperaturze 2-7°C. Optymalna temperatura dla przechowywania tego produktu wynosi od 2-4°C.

Produkt zosta? wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie i spe?nia wszelkie normy higieny w kuchni. Produkt uprawia si? w czystych oraz higienicznych warunkach, dlatego od razu jest gotowy do spo?ycia.

ALERGENY

Łubin jest znanym alergenem. Łubin ma tak zwaną alergię krzyżową z alergią na orzechy ziemne.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Holenderska, Francuska, Grecka, Włoska, ?ródziemnomorska, Hiszpańska, Szwajcarska
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Emulgowa?, Fermentuj?cy, Olej, Marynowanie, Pali?, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Biały, Zielony
Naczynia	Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Drób, Sa?atki, Zupy, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Ogórek, Bak?a?an, Oliwki, Dynia, Pomidor, Szczypiorek, Koper w?oski, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Any?, Fasolka, Wo?owina, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mi?so (inne), Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Orzech w?oski, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Ka?amarnica, Czarny pieprz, Musztarda, Papryka chili, Awokado, Marchewka, Kalafior, Czosnek, Imbir, Chrzan, Cebula, Ziemniak, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Ponzu, Ry?, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Składniki od?ywcze	L-lizyna
Nazwa ?aci?ska	Lupines
Synonimy	Wok, Curry, Rze?ucha umami, Rze?ucha łubinowa, Rze?ucha ?ródziemnomorska, Rze?ucha Szwajcarska, Rze?ucha fasolowa
Wymiary	Wysoko?? od minimum 6 cm do maksimum 9 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. Oko?o 20–25 rze?uch w kubeczku.
Normy mikrobiologiczne	Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g