



Salad Pea

Pisum

Pochodzenie

Afryka, Azja, Australia,
Europa ?rodkowa, Ameryka
Pó?nocna, Europa Pó?
nocna, Ameryka Po?
udniowa, Europa Po?
udniowa

Smak/Aromat

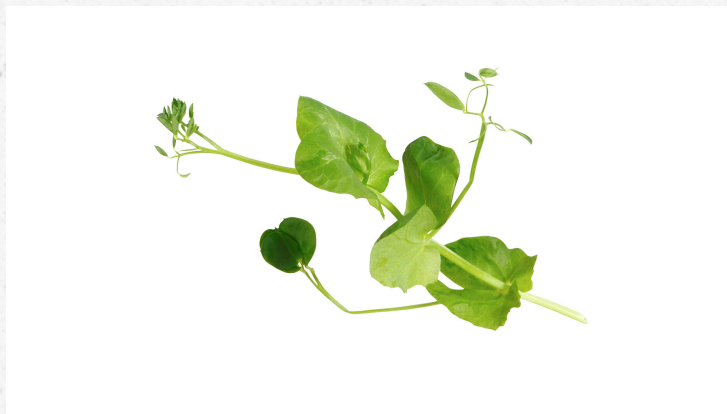
Delikatny smak groszku

Pory roku

Wiosna, Lato, Jesie?, Zima,
Szparagi, Grill, Bo?e
Narodzenie, Przegrzebki
(ma??e ?w. Jakuba),
Wielkanoc, Dzie? Ojca,
Dziczyszna, Halloween, ?led
?, Homar, Dzie? Matki,
Grzyby, Ma??e, Ostrygi,
Dynia, Rabarbar,
Truskawka, Trufle,
Walentynki

Przechowywanie

Zimno, 2-7 ° C



Salad Pea ma subtelny smak ?wie?ego zielonego
groszku ogrodowego, ze s?odkim, orzechowym
posmakiem.

SMAK

Salad Pea ma subtelny smak ?wie?ego zielonego groszku ogrodowego, ze s?odkim,
orzechowym posmakiem. Charakteryzuje si? j?drno?ci? i chrupko?ci?.

TASTE FRIENDS

Mo?e by? stosowana zarówno w gor?cych, jak i zimnych potrawach, w sa?atkach, jako
sk?adnik lub jako dodatek. Salad Pea mo?na stosowa? w ca?o?ci lub w cz??ciach.

POCHODZENIE

Salad Pea jest wynikiem tradycyjnych prac polepszaj?cych nasiona i ma wi?cej li?ci ni?
normalna ro?lina grochowa. W Chinach p?dy grochu na wiosn? s? pierwszymi dost?
nymi ?wie?ymi warzywami. Nasiona kie?kuj? na parapecie z pierwszymi ciep?ymi
promieniami s?o?ca i naprawd? daj? poczucie, ?e nadesz?a wiosna.

DOSTĘPNOŚĆ

Salad Pea jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C.

Produkt został wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie i spełniającej wszelkie standardy higieny w kuchni.

Produkt wymaga jedynie opłukania, ponieważ uprawia się go w czystych oraz higienicznych warunkach.

Opakowanie: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Arabska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Bałkańska, Bałtycka, Chilijska, Chińska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, ?ródziemnomorska, Meksykańska, Nordycka, Północno Amerykańska, Perska, Peruwianska, Portugalska, Rosyjska, Łatynoamerykańska, Hiszpańska, Tajska, Turcka, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Okazy, Dekoracja, Fermentujący, Zamrażanie, Garnunek, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Pali?, Gotowanie na parze, Wymieszaj smażenie
Kolor	Zielony
Naczynia	Priadanie, Ser, Skorupiaki, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dzikizna, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Drób, Sałatki, Kanapka, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa

Przyjazne smaki	Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Orzech kokosowy, Kukurydza, Og?rek, Bak?a?an, Cytryna, Limonka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Brzoskwinia, Gruszka, Ananas, Dynia, Malina, Pomidor, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Szczypiorek, Koper, Koper w?oski, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wo?owina, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Musztarda, S?l, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Rabarbar, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu, Yuzu
Sk?adniki od?ywcze	Biotyna (ug), Kwas foliowy (ug) B9, Molibden (ug), Witamina B6 (mg), Witamina C (mg), Witamina K (ug)
Nazwa ?aci?ska	Pisum
Synonimy	Crazy Pea, Wok, Curry, Rze?ucha do burger?w, Rze?ucha sa?atkowa, Rze?ucha kanapkowa, Groch sa?atkowy, Rze?ucha grochowa, Kie?ki grochu
Wymiary	" D?ugo?? od minimum 18 cm do maksimum 25 cm"
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