



Zorri Cress

Tropeolum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Pikantny, Chrzan
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Grill, Boże Narodzenie, Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyszna, Halloween, Grzyby, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Pikantny smak Zorri Cress stanowi dobre połączenie orzeźwiających potraw.



SMAK

Dzięki pikantnemu smakowi Zori Cress dobrze komponuje się z oświecającymi potrawami.

TASTE FRIENDS

Zorri Cress może być stosowany w zimnych i ciepłych potrawach, szczególnie dobrze komponuje się z ravioli, owczym serem czy makrelą.

POCHODZENIE

Zorri Cress jest młodym kuzynem Nasturcji. Jest to pikantna roślina ozdobna, która od wieków rośnie w naszych ogrodach.

Roślina ta pochodzi z Andów i dotarła do Europy w XVI wieku przez Peru. Liść ma kształt tarczy, dlatego roślina bywa uważana za symbol zwycięstwa.

DOSTĘPNOŚĆ

Zorri Cress jest dostępny przez cały rok i może być łatwo przechowywany do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2° do 7° C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2° do 4° C.

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

Produkt gotowy do użycia, ponieważ uprawia się go w czystych oraz higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Smak

Gorzki, Umami

Kultury	Alpejska, Argentyńska, Bańska, Bałtycka, Holenderska, Francuska, Grecka, Włoska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Północno Amerykańska, Portugalska, Rosyjska, Latynoamerykańska, Hiszpańska, Turecka
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Konserwowanie, Okazywanie, Wysuszenie, Ekstrahowanie, Fermentowanie, Zamrażanie, ?el, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Prażenie, Pali?, Sous vide, Wymieszanie smażenia, Syrop
Kolor	Brązowy, Zielony, Czerwony
Naczynia	Ser, Ryba, Funkcjonalny, Dzikie, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Pizza, Drób, Sałatki, Kanapki, Przekąska, Zupy, Przystawki, Dania wegetariańskie, Warzywa
Przyjemne smaki	Gin, Wódka, Sery (inne), Dorsz, Węgorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (słodowodne), Ryby (słodowodne), Skorupiaki, Jabłko, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Oliwki, Gruszka, Ananas, ?liwka, Dynia, Pomidor, Jelenina, Królik, Dzikie (inne), Szczypiorek, Mięta, Rozmaryn, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wołowina, Szynek suszony, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby (inne), Migdały, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech włoski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Sól, Karczochy, Szparag, Awokado, Kalafior, Chrzan, Sałata, Cebula, Ziemniak, Dynia piekarnicza, Bataty (słodkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ryż, Sos sojowy, Tofu
Nazwa naukowa	Tropeolum
Synonimy	Superfood, Rzeżucha ostra, Zdrowa żywność, Rzeżucha wasabi, Rzeżucha mnicha, Rzeżucha brazylijska
Wymiary	Wysokość min. 5 cm do maks. 11 cm powyżej poziomu uprawnego
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