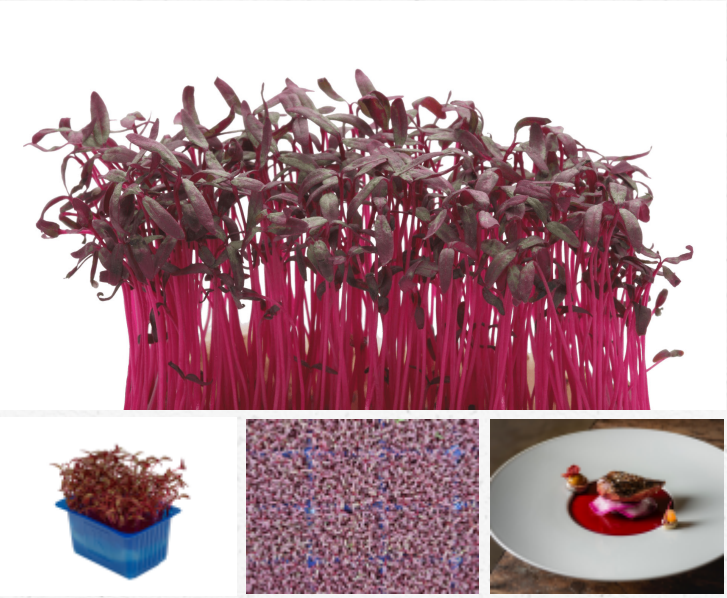
Scarlet Cress

Amaranthus

Pochodzenie	Europa Po?udniowa
Smak/Aromat	?agodny czerwony burak
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Szparagi, Grill, Bo?e Narodzenie, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Wielkanoc, Dzie? Ojca, Dziczyzna, Halloween, ?led ?, Homar, Dzie? Matki, Grzyby, Ma??e, Ostrygi, Dynia, Rabarbar, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C



Scarlet Cress to bardzo dekoracyjna produkt o ?agodnym smaku czerwonego buraka lub szpinak.

SMAK

Scarlet Cress to bardzo dekoracyjna produkt o ?agodnym smaku czerwonego buraka.

TASTE FRIENDS

Jej ziemisty smak dobrze ??czy si? ze s?odkimi smakami deserów. Po??czenie go z ryb? lub mi?sem wydobywa smak czerwonych buraków. Jego kolorowy akcent sprawia, ?e ??jest dobrym dodatkiem do sa?atek.

POCHODZENIE

Scarlet Cress nale?y do rodziny wysoce od?ywczych ro?lin, które s? szeroko stosowane jako warzywa li?ciaste, zbo?a lub ro?liny ozdobne w tropikach i cieplejszych regionach. Jest bogatym ?ród?em witamin i minera?ów dietetycznych. Mówi si?, ?e nasiona maj? wy?sz? zawarto?? bia?ka ni? pszenica.

DOST?PNO?? I PRZECHOWYWANIE

Scarlet Cress jest dost?pna przez ca?y rok i mo?na j? ?atwo przechowywa? do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2° do 4°C.

Produkowana w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie, Scarlet Cress spe?nia higieniczne standardy kuchenne. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spo?ycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, S?odki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Argenty?ska, Azjatycka, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Perska, Peruwia?ska, Rosyjska, Turecka
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Panierka, Konserwowanie, Okaza?y, Zimny napar, Konfitura, Ekstrahuj?cy, Zamra?anie, ?el, Gor?cy napar, Macerowa?, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Wymieszaj sma?enie, Syrop
Kolor	Ró?owy, Czerwony
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dziczyzna, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drób, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Banan, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Koper, Mi?ta, Pietruszka, Sza?wia, Bylica draganek (estragon), Any?, Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Wo?owina, Szynka suszona, 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, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Sk?adniki od?ywcze	Witamina A (ug), Witamina B6 (mg), Witamina C (mg), Wap? (mg)

Nazwa ?aci?ska	Amaranthus
Synonimy	Superfood, Rze?ucha deserowa, Rze?ucha do sushi, Rze ?ucha sa?atkowa, Rze?ucha amarantowa, Rze?ucha buraczana, Surowa rze?ucha, Czerwona rze?ucha, Fioletowa rze?ucha, Zdrowa ?ywno??
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. ?rednica li?cia w?a?ciwego musi wynosi? od minimum 0,5 cm do maksimum 1,5 cm (60% wykie? kowanych ro?lin).
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