



Scarlet Cress

Amaranthus

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Łagodny czerwony burak
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małżeństwo Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyna, Halloween, Święta Bożego Narodzenia, Dzień Matki, Grzyby, Małżeństwo, Ostrygi, Dyń, Rabarbar, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Scarlet Cress to bardzo dekoracyjny produkt o łagodnym smaku czerwonego buraka lub szpinaku.

SMAK

Scarlet Cress to bardzo dekoracyjny produkt o łagodnym smaku czerwonego buraka.

TASTE FRIENDS

Jej ziemisty smak dobrze łączy się z słodkimi smakami deserów. Połączenie go z rybą lub mięsem wydobywa smak czerwonych buraków. Jego kolorowy akcent sprawia, że jest dobrym dodatkiem do sałatek.

POCHODZENIE

Scarlet Cress należy do rodziny wysoce odżywczych roślin, które są szeroko stosowane jako warzywa liściaste, zboża lub rośliny ozdobne w tropikach i cieplejszych regionach. Jest bogatym źródłem witamin i minerałów dietetycznych. Mówi się, że nasiona mają wyszłą zawartość białka niż pszenica.

DOSTĘPNOŚĆ I PRZECHOWYWANIE

Scarlet Cress jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać 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.

Produkowana w hodowli odpowiedzialnej społecznie, Scarlet Cress spełnia higieniczne standardy kuchenne. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spożycia.



SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Słodki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Argentyńska, Azjatycka, Bałkańska, Bałtycka, Holenderska, Francuska, Grecka, Włoska, Japońska, Koreańska, Nordycka, Północno Amerykańska, Perska, Peruwiańska, Rosyjska, Turecka
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Panierka, Konserwowanie, Okazy, Zimny napar, Konfitura, Ekstrahujący, Zamrażanie, Żel, Gorący napar, Macerowanie, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Paliż, Sous vide, Wymieszaj smakenie, Syrop
Kolor	Różowy, Czerwony
Naczynia	Alkohol, Żniatanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dzikizna, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drób, Sałatki, Kanapka, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Żabnica, Żosoż, Ryby (ślonowodne), Ryby (śodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Banan, Wiśnia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomarańcza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Dzikizna (inne), Bazylia, Koper, Mięta, Pietruszka, Szafran, Bylica draganek (estragon), Anyż, Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Wołowina, Szyńka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Migdały, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech włoski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bażant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (małpe w. Jakuba), Ostryga, Karamarnica, Czarny pieprz, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Brokuły, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmuż, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Ziemniak, Rżodkiewka, Dynia piemowa, Bataty (słodkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Składniki odżywcze	Witamina A (ug), Witamina B6 (mg), Witamina C (mg), Wapń (mg)

Nazwa łacińska	Amaranthus
Synonimy	Superfood, Rzeżucha deserowa, Rzeżucha do sushi, Rzeżucha sałatkowa, Rzeżucha amarantowa, Rzeżucha buraczana, Surowa rzeżucha, Czerwona rzeżucha, Fioletowa rzeżucha, Zdrowa żywność
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powyżej podłoża uprawnego. Średnica liścia wążciwego musi wynosić od minimum 0,5 cm do maksimum 1,5 cm (60% wykiełkowanych roślin).
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