



Motti Cress

Levisticum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Aromatyczny, selerowy, lubczyk
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Dzień Ojca, Dziczyna, Grzyby, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Motti Cress to smaczna i dekoracyjna odmiana rzeżuchy. To młoda sadzonka aromatycznego zioła, używanego od wieków w kuchni, które można znaleźć z wieloma innymi składnikami w szerokiej gamie potraw.



SMAK

Motti Cress to smaczna i dekoracyjna odmiana rzeżuchy. To młoda sadzonka aromatycznego zioła, używanego od wieków w kuchni, które można znaleźć z wieloma innymi składnikami w szerokiej gamie potraw.

TASTE FRIENDS

Roślina jest naturalnym wzmacniaczem smaku i może być stosowana w potrawach o niskiej zawartości soli (o niskiej zawartości sodu). Silny aromat sprawia, że produkt ten nadaje się zarówno do dań na ciepło, jak i na zimno.

POCHODZENIE

Motti Cress to młoda sadzonka zioła pochodzącego z Azji. Kupcy z Holenderskiej Kompanii Wschodnioindyjskiej szybko odkryli roślinę i doprowadzili do jej rozprzestrzenienia się w wielu innych krajach. Mówi się, że roślina jest naturalnym antybiotykiem i ma właściwości wewnętrznej oczyszczania. Zawiera również witaminy A, B i C.

DOSTĘPNOŚĆ

Motti 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.

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

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Słodki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Bałkańska, Bałtycka, Holenderska, Francuska, Niemiecka, Grecka, Włoska, Koreańska, Rosyjska, Turecka
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Panierka, Konserwowanie, Okazy, Zimny napar, Ekstrahujący, Fermentujący, Żel, Gorący napar, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Prażenie, Paliż, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszanie smażenie
Kolor	Zielony
Naczynia	Dziczyzna, Obiad, Danie główne, Mięso, Drób, Zupy, Dania wegetariańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Sery (inne), Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Oliwki, Marakuja, Ananas, Granat, Dynia, Pomidor, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Szcypiorek, Mięta, Pietruszka, Szałwia, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wołowina, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby (inne), Orzech laskowy, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bażant, Gołąb, Przemięćka, Indyk, Drób (inne), Czarny pieprz, Musztarda, Sól, Papryka chili, Karczochy, Seler, Marchewka, Kalafior, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmuż, Fasola zwyczajna, Cebula, Ziemniak, Rżodkiewka, Dynia pieśniowa, Bataty (słodkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu
Nazwa łacińska	Levisticum
Synonimy	Rzeżucha Maggi, Ziele Maggi, Rzeżucha Lubczyk, Rzeżucha niemiecka, Rzeżucha selerowa, Rzeżucha do zupy
Wymiary	Wysokość od minimum 5 cm do maksimum 12 cm, powyżej podłoża 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