



Borage Cress

Borago

Pochodzenie	Afryka, Azja
Smak/Aromat	Solanka, ostryga, zielony ogórek
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Grzyby, Małże, Ostrygi, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Kiedy już spróbujesz Borage Cress zrozumiesz, dlaczego Holendrzy nazywają je „ziołem ogórka”.



SMAK

Kiedy już spróbujesz Borage Cress zrozumiesz, dlaczego Holendrzy nazywają je „ziołem ogórka”. Ma on niewątpliwie czysty i orzeźwiający smak, ze słonymi nutami przypominającymi ostrygi.

TASTE FRIENDS

Borage Cress to doskonały dodatek do skorupiaków lub lekko gotowanych i wędzonych na zimno ryb. Polecamy również łączenie Borage Cress z tatarskim mięsem lub stekowym.

POCHODZENIE

Nazwa pochodzi od arabskiego słowa „Abu Rache”, „Abu” oznacza ojca, a „Rache” oznacza potliwość. Jedzenie Borage Cress podczas choroby pobudza transpirację, a tym samym przyspiesza proces regeneracji. Stosowana jako herbata ma również pomagać przy bólach głowy, gorączce i gardle.

DOSTĘPNOŚĆ

Borage 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 hodowli odpowiedzialnej społecznie, Borage Cress spełnia higieniczne standardy kuchenne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Azjatycka, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chilijska, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ? r?dziemnomorska, Meksyka?ska, Nordycka, Peruwia? ska, Portugalska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Hiszpa? ska, Turecka
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Sma?enie na g??bokim oleju, Olej, Marynowanie, Pali?
Kolor	Zielony
Naczynia	?niadanie, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Dr?b, Sa?atki, Przek? ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	W?dka, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s? onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Kukurydza, Og?rek, Oliwki, Dynia, Pomidor, Arbuz, Bazylia, Koper, Sza?wia, Fasolka, Wo?owina, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Trufle, Grzyby (inne), Kurczak, Kaczka, G?? , Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Szparag, Awokado, Burak, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Fasola zwyczajna, Cebula, Ziemniak, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu
Sk?adniki od?ywcze	Wap? (mg)
Nazwa ?aci?ska	Borago
Synonimy	Gin Tonic, Rze?ucha og?rkowa, Rze?ucha o smaku gin tonic, Og?recznik, Rze?ucha ostrygowa
Wymiary	Minimum 3 cm, maksimum 12 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. Na pod?o?u powinno znajdowa? si? tyle nasion, aby w przypadku w pe?ni wyro?ni?tej rze?uchy nie powsta?y przerwy mi?dzy jej li??mi.
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