



Ghoa Cress®

Coriandrum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Cytrusowy, ?agodna kolendra
Pory roku	Wiosna, Lato, Zima, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), ?led?, Homar, Grzyby, Ma??e, Ostrygi, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

W Ghoa Cress® mo?na rozpozna? ?wie?y smak cytrusów i zapach ?agodnej kolendry.



SMAK

Ghoa Cress® to nazwa jadalnej ro?liny marki Koppert Cress. W Ghoa Cress® mo?na rozpozna? ?wie?y smak cytrusów i zapach ?agodnej kolendry.

TASTE FRIENDS

Te mikro warzywa doskonale pasuj? do ryb lub drobiu. Ghoa Cress® to idealny dodatek do zupy lub sa?atki. Ghoa Cress® mo?e by? równie? stosowana do deserów, zw?aszcza deserów z owocami tropikalnymi lub ginem. Nie tylko orze?wiaj?cy smak i dekoracyjny wygl?d sprawiaj?, ?e Ghoa Cress® jest interesuj?cym sk?adnikiem, ale równie? dlatego, ?e zgodnie z badaniami jest korzystny dla zdrowia. Wi?kszo?? ludzi nie wie, ?e mo?na równie? u?ywa? nasienia Ghoa Cress®.

POCHODZENIE

Ghoa Cress® zawdzi?cza nazw? swojemu indyjskiemu pochodzeniu, gdzie jest ch?tnie stosowana do wszelkiego rodzaju potraw jako curry w sa?atkach, zupach, mi?sie, drobiu i sosach. Goa to nazwa indyjskiego stanu na zachodnim wybrze?u. Ze wzgl?du na wp?ywy wielu mieszkaców Zachodu kuchnia Goa rozwin??a si? w ?agodny ustrój.

DOST?PNO??

Ghoa 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. Wyprodukowany zgodnie ze spo?ecznymi metodami upraw, Ghoa Cress® spe?nia higieniczne standardy kuchenne. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spo?ycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Arabska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Chińska, Kreolska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Japońska, Koreańska, Perska, Peruwiańska, Portugalska, Latynoamerykańska, Hiszpańska, Tajska, Turecka, Orientalna
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, Okazy, Zimny napar, Ekstrahujący, Fermentujący, Żel, Gorący napar, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Paliż, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj smaczenie, Syrop
Kolor	Brown, Zielony
Naczynia	Alkohol, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Napary, Obiad, Danie główne, Makaron, Sałatki, Kanapka, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Łabnica, Łosoś, Ryby (ślonowodne), Ryby (śodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Borówki amerykańskie, Cytrusy, Orzechy kokosowe, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Figi, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomarańcza, Groch, Ananas, Granat, Dynia, Pomidor, Arbuz, Bazylia, Szczypiorek, Koper, Mięta, Pietruszka, Szałwia, Bylica draganek (estragon), Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Grzyby (inne), Migdały, Pistacja, Orzech włoski, Kurczak, Kaczka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (małże w. Jakuba), Ostryga, Ką amarnica, Czarny pieprz, Cynamon, Kminek, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykorja, Czosnek, Imbir, Jarmuż, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Ziemniak, Dynia piżmowa, Bataty (słodkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Składniki odżywcze	Witamina A (ug), Kwas foliowy (ug) B9, Miedź (mg), Mangan (mg), Molibden (ug), Witamina D (ug), Witamina E (mg), Witamina K (ug), Potas (mg)
Nazwa łacińska	Coriandrum
Synonimy	Ceviche, Rzeżucha do sushi, Kolendra, Rzeżucha azjatycka, Rzeżucha tajska, Żagodka kolendra

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% wykierowanych 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