



Honny® Cress

Stevia

Pochodzenie	Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Miodowy sódki
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Wielkanoc, Dzień Matki, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Honny® Cress jak sugeruje jej nazwa jest sódka jak miód.



SMAK

Honny® Cress to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress. Jak sugeruje jej nazwa jest sódka jak miód. Jej intensywna sódycz sprawia, że Honny® Cress to doskonały dodatek do deserów. Liście mają intensywny smak, który pozostaje w ustach.

TASTE FRIENDS

Szczególnie w deserach i ciastkach ten bezkaloryczny składnik oferuje nieskończone możliwości. Jego sódycz można również wykorzystać, aby zrównoważyć gorzkie lub kwaśne składniki. Honny® Cress doskonale komponuje się z białymi serami, owocami, ciętymi owocami lub jogurtem.

POCHODZENIE

Honny® Cress jest rośliną pochodzenia południowoamerykańskiego, używaną jako sódzik na długo przed przybyciem konkwistadorów. W Stanach Zjednoczonych i Japonii staje się jedną z najwłaściwszych alternatyw dla cukru.

DOSTĘPNOŚĆ

Honny® 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. Wyprodukowany zgodnie ze społecznymi metodami upraw, Honny® Cress spełnia higieniczne standardy kuchenne. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Argenty?ska, Chilijska, Kreolska, Francuska, Meksyka?ska, Peruwia?ska, Portugalska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Puree, Panierka, Okaza?y, Zimny napar, Konfitura, Wysuszenie, ?el, Zapiekanka, Gor?cy napar, Macerowa?, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Koktajle, Kawa, Desery, Owoce, Funkcjonalny, Napary, Cukiernictwo, Przek?ska, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, W?dka, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Jab?ko, Morela, Banan, Jagody, Bor?wki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Og?rek, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Ananas, ?liwka, Granat, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Bazylia, Koper, Mi?ta, Pietruszka, Bylica draganek (estragon), Any?, Mr?wki, Owady (inne), Fasolka, Trufle, Orzech laskowy, Ostryga, Cynamon, Wanilia, Papryka chili, Szparag, Burak, Imbir, Chrzan, Cebula, Rabarbar, Kuskus, Ponzu, Ry?, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Stevia
Synonimy	S?odka rze?ucha, Rze?ucha deserowa, Rze?ucha miodowa, Rze?ucha aztecka, Ziele aztek?w, Ziele lukrecji, Ziele stewii, Stewia
Wymiary	Minimum 6 cm maksimum 10 cm wysoko?ci powy?ej pod ?o?a 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