



Limon Cress

Ocimum

Pochodzenie	Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Limonka, anyż
Pory roku	Wiosna, Lato, Zima, Szparagi, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Homar, Dzień Matki, Ostrygi, Rabarbar, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Ciepło, 12-16° C

Limon Cress ma wyśmienity zapach i smak limonki.



SMAK

Limon Cress ma wyśmienity zapach i smak limonki. Można również zauważyć subtelne nuty anyżu. Smak limonki dobrze komponuje się z deserami.

TASTE FRIENDS

Jej świeży smak jest również dobrym dodatkiem do koktajli owocowych oraz alkoholowych. Anyżowe nuty Limon Cress najlepiej wypadają w połączeniu ze skorupiakami.

POCHODZENIE

W rodzinie Basil jest około 150 różnych gatunków Limon Cress. Różni się one smakiem i wyglądem.

DOSTĘPNOŚĆ

Limon Cress jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni w temperaturze 12 do 16°C. Produkowane w społecznie odpowiedzialnej hodowli. Limon Cress spełnia higieniczne standardy kuchenne. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
------	--------------------------------------

Kultury	Afryka?ska, Australijska, Chilijska, Kreolska, Francuska, Grecka, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, ? r?dziemnomorska, Meksyka?ska, Peruwia?ska, Portugalska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Tajska, Turecka
---------	---

Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
------------	---------------------------------

Stosowanie	Mieszanie, Zimny napar, Konfitura, Zamra?anie, ?el, Zapiekanka, Gor?cy napar, Macerowa?, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Syrop
------------	--

Kolor	Zielony
-------	---------

Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Napary, Obiad, Makaron, Cukiernictwo, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
----------	--

Przyjazne smaki	Gin, Rum, W?dka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Banan, Jagody, Bor?wki ameryka?skie, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Og?rek, Bak?a?an, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Bazylia, Koper, Koper w?oski, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Any?, Owady (inne), Fasolka, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Baranina, Ciel?cina, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Pistacja, Orzech w?oski, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przeci?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, S?l, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Cebula, Rzodkiewka, Rabarbar, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
-----------------	--

Sk?adniki od?ywcze	Ryboflawina (mg) B2, Witamina C (mg), Wap? (mg)
--------------------	---

Nazwa ?aci?ska	Ocimum
----------------	--------

Synonimy	Rze?ucha cytrusowa, S?odka rze?ucha, Rze?ucha deserowa, Rze?ucha do sushi, Rze?ucha azjatycka, Rze?ucha tajska, Rze?ucha cytrynowa, Rze?ucha limonkowa, Bazylia tajska
----------	--

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