

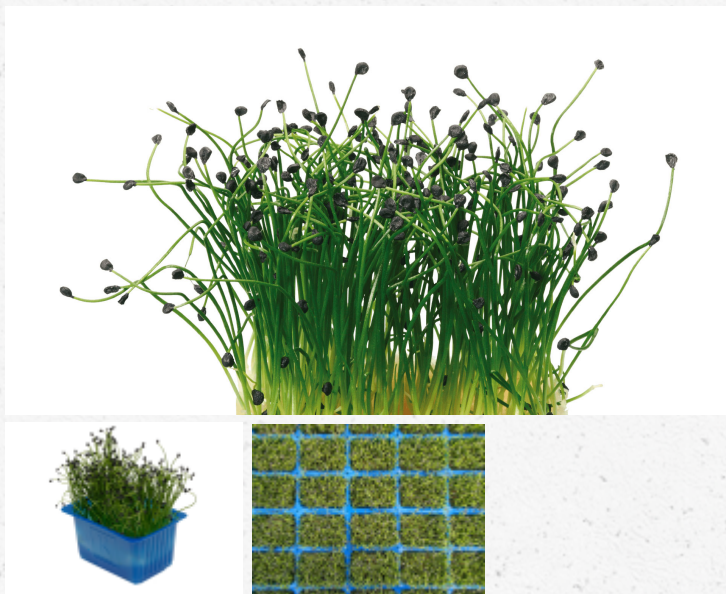


Rock Chives®

Allium

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Łagodny czosnek
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Dziczyna, Halloween, Grzyby, Małże, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 °C

Rock Chives® charakteryzuje się małym czarnym kropkiem na górze którego jest strzałka nasienne. Strzałek nadaje produktowi nieco figlarnego charakteru.



SMAK

Rock Chives® to nazwa jadalna roślina marki Koppert Cress. Rock Chives® charakteryzuje się małym czarnym kropkiem na górze którego jest strzałka nasienne. Strzałek nadaje produktowi nieco figlarnego charakteru. Rock Chives® ma wspaniałą czosnkowy smak, który dobrze komponuje się z masłem ziołowym, olejem lub tzatziki.

TASTE FRIENDS

Ładnie smakuje również w daniach warzywnych, rybnych oraz mięsnych. Ciekawostką jest to, że strzałka nasion staje się chrupiąca po podgrzaniu.

POCHODZENIE

Rock Chives® to rodzaj szczypiorku pochodzący z górskich regionów Azji Wschodniej. Szczególnie w Chinach jest stosowany w różnych potrawach ze względu na dobry smak. Rock Chives® należy do grupy odmian nasienne. Ma łagodny smak czosnku, którego nie ma w żadnym innym szczypiorku.

DOSTĘPNOŚĆ

Rock Chives® 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 w kulturze odpowiedzialnej społecznie, Rock Chives® spełnia higieniczne standardy kuchenne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Arabska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Bałkańska, Bałtycka, Chilijska, Chińska, Kreolska, Holenderska, Angielska, Francuska, Niemiecka, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, Różdriemnomorska, Meksykańska, Nordycka, Północno Amerykańska, Perska, Peruwianka, Polska, Portugalska, Rosyjska, Latynoamerykańska, Hiszpańska, Tajska, Turecka, Orientalna
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Panierka, Konserwowanie, Okazywanie, Ekstrahowanie, Fermentowanie, Zamrażanie, Żel, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Paliwo, Sous vide, Wymieszanie smaku
Kolor	Czarny, Zielony
Naczynia	Żniadanie, Ser, Ryba, Funkcjonalny, Dzikizna, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Pizza, Drożdż, Sałatki, Kanapka, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Ser mozzarella, Sery (inne), Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Żabnica, Żoso, Ryby (ślonowodne), Ryby (śłodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Cytryna, Oliwki, Dynia, Pomidor, Jelenina, Królik, Dzikizna (inne), Bazylia, Koper, Mięta, Pietruszka, Bylica draganek (estragon), Fasolka, Wołowina, Szyńska suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby (inne), Pistacja, Orzech włoski, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drożdż (inne), Przegrzebki (małże w. Jakuba), Ostryga, Kałamarnica, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Brokuły, Marchewka, Kalafior, Cykorja, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmuż, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Ziemniak, Rżodkiewka, Dynia piżmowa, Bataty (śłodkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu
Składniki odżywcze	Witamina A (ug), Kwas foliowy (ug) B9, Miedź (mg), Mangan (mg), Molibden (ug), Tiamina (mg) B1, Witamina C (mg), Witamina E (mg), Witamina K (ug), Wapń (mg), Witamina B12 (ug)
Nazwa łacińska	Allium

Synonimy

Wok, Curry, Rze?ucha do sushi, Rze?ucha sa?atkowa, Rze?ucha kanapkowa, Rze?ucha niemiecka, Rze?ucha do zupy, Rze?ucha czosnkowa, Rze?ucha szczypiorkowa, Rze?ucha o smaku pora, Rze?ucha o smaku dzikiego czosnku, Szczypiorek

Wymiary

Minimum 3 cm i 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 pojemnik by? wystarczaj?co pe?ny.

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