



RucolaCress®

Eruca

Pochodzenie	Afryka, Azja, Europa Południowa
Smak/Aromat	Orzechy
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzikizna, Grzyby, Małże, Ostrygi, Dynia, Truskawka, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

To niesamowite, ile smaku ma taki mały liść.



SMAK

RucolaCress® to nazwa jadalnej rośliny marki Koppert Cress, która posiada wyjątkowo mocny smak. To niesamowite, ile smaku ma taki mały liść. W smaku przypomina orzechy.

TASTE FRIENDS

Wyjątkowo delikatne liście RucolaCress® nadają się do dekoracji potraw o intensywnym smaku, ale sprawdź się również w sałatce i z tłuczonymi ziemniakami. Idealnie komponują się np. w sosie makaronowym z dodatkiem szynki, sera, śmietany i szalotki. W przypadku używania go w gotowanych potrawach, zalecamy dodawanie go na końcu. Rucola Cress® świetnie pasuje do makaronu z sosem.

POCHODZENIE

RucolaCress® to jeden z tych typowo śródziemnomorskich składników, znanych z kuchni włoskiej, greckiej, portugalskiej i hiszpańskiej. Ale nie zapomnij o Bliskim Wschodzie, Egipcie i reszcie Afryki Północnej. Dziś jest uważana za warzywo globalne.

Jej wyraźny smak odgrywa istotną rolę w daniu. Można go gotować lub jeść na surowo. Liście o niewielkich rozmiarach zalecamy jeść na surowo.

DOSTĘPNOŚĆ

RucolaCress® jest dostępna przez cały rok i można ją 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 kulturze odpowiedzialnej społecznie, RucolaCress® spełnia higieniczne standardy kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spożycia.

ALERGENY

RucolaCress® nie jest znanym alergenem, ale zawiera substancję wywołującą reakcję alergiczną jak musztardę.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Kwaśny, Umami
Kultury	Alpejska, Arabska, Bałkańska, Bałtycka, Holenderska, Francuska, Grecka, Włoska, Śródziemnomorska, Perska, Peruwiańska, Hiszpańska, Turecka, Orientalna
Stosowanie	Pieczenie, Konserwowanie, Ekstrahujący, Fermentujący, Żel, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Paliż, Sous vide, Wymieszaj smażenie, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Śniadanie, Ser, Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Dzikie, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Pizza, Drób, Sałatki, Kanapki, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa

Przyjazne smaki

Ser mozzarella, Sery (inne), Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Orzech kokosowy, Kukurydza, Og?erek, Bak?a?an, Figi, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Brzoskwinia, Ananas, Granat, Dynia, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Szczypiorek, Koper, Koper w?oski, Mi?ta, Pietruszka, Sza?wia, Mr?wki, Owady (inne), Fasolka, Wo?owina, Szyнка suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Trufle, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, Musztarda, S?l, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Dynia pi?mowa, Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu

Sk?adniki od?ywcze

Witamina A (ug), ?elazo (mg), Witamina C (mg)

Nazwa ?aci?ska

Eruca

Synonimy

Caprese, Rze?ucha w?oska, Rze?ucha do burger?w, Rze?ucha sa?atkowa, Rze?ucha kanapkowa, Rze?ucha musztardowa, Rze?ucha ?r?dziemnomorska, Rze?ucha do zupy, Rze?ucha o smaku rukoli, Rukola, Baby rukola, Rze?ucha orzechowa

Wymiary

Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. ?rednica wykie?kowanego li?cia musi wynosi? od minimum 0,4 cm do maksimum 1,5 cm. (80% wykie?kowanych li?ci)

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