Sakura Cress®

Raphanus

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Rzodkiewka, czarna rzepa
Pory roku	Jesie?, Zima, Grill, Bo?e Narodzenie, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Dziczyzna, Halloween, Homar, Grzyby, Ma??e, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C



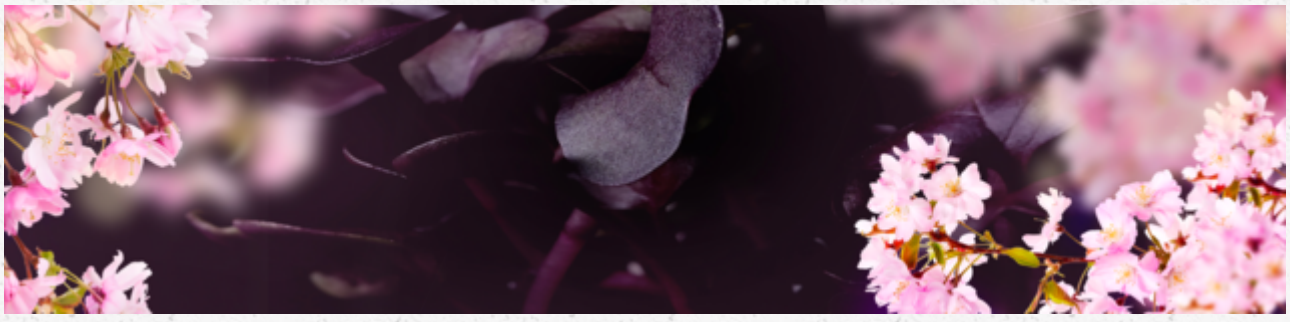
Sakura Cress® ma smak rzodkiewki, a jej pi?kny g?? boki czerwony kolor sprawia, ?e ??jest równie? ? wietnym wizualnym dodatkiem do potrawy. EU PBR-protected: 'Sakura'

SMAK

Sakura Cress® to nazwa ro?liny jadalnej marki Koppert Cress. Sakura Cress® ma smak rzodkiewki, a jej pi?kny g??boki czerwony kolor sprawia, ?e ??jest równie? ? wietnym wizualnym dodatkiem do potrawy.

TASTE FRIENDS

Sakura Cress® nadaje ?wie?ego, pikantnego smaku potrawom t?ustym, takim jak tatar czy tu?czyk. Ma szerokie zastosowanie i jest szczególnie dobra w zimnych potrawach.



Mamy histori? do opowiedzenia

Zainspiruj si?

POCHODZENIE

Sakura Cress® to ciemnofioletowa wersja naszej Daikon Cress®. W ci?gu ostatnich 10 lat starannie opracowali?my t? odmian? pod w?asnym nadzorem*. Unikalny czerwono-fioletowy kolor jest spowodowany zwi?kszonym poziomem antocyjanów. Jest bardzo zdrowym produktem, nawet o 100% zdrowszym od zwyk?ej rzodkiewki.

*patent nr EP 1290938.

DOST?PNO??

Sakura 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. Wyprodukowana w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie, Sakura Cress® spe?nia higieniczne standardy kuchenne. Ze wzgl?du na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest od razu gotowy do spo?ycia.

EU PBR-protected: 'Sakura'

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, S?odki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Argenty?ska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chi?ska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Perska, Portugalska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Tajska, Turecka
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Konserwowanie, Okaza?y, Ekstrahuj?cy, ?el, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Pali?, Sous vide, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Czarny, Niebieski, Br?zowy, Fioletowy
Naczynia	?niadanie, Ser, Skorupiaki, Ryba, Dziczyzna, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Pizza, Drób, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, 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, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Oliwki, Pomara?cza, Marakuja, Ananas, Dynia, Pomidor, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Szczypiorek, Pietruszka, Fasolka, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Musztarda, Karczochy, Szparag, Awokado, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu, Yuzu

Sk?adniki od?ywcze	Biotyna (ug), Fosfor (mg), Mangan (mg), Molibden (ug), Tiamina (mg) B1, Witamina B6 (mg), Witamina C (mg)
Nazwa ?aci?ska	Raphanus
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. ?rednica wykie?kowanego li?cia musi wynosi ? od minimum 0,8 cm do maksimum 2 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