



Tahoon® Cress

Toona

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Orzechy bukowe, grzyb, trufła
Pory roku	Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Dzień Ojca, Dziczyna, Halloween, Grzyby, Dynia, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Nasiona tej rośliny mają bardzo mocny smak orzechów bukowych, który wyczuwalny jest w młodych roślinach Tahoon® Cress.



SMAK

Nasiona tej rośliny mają bardzo mocny smak orzechów bukowych, który wyczuwalny jest w młodych roślinach Tahoon® Cress. Smak utrzymuje się na języku przez długi czas.

TASTE FRIENDS

Tahoon® Cress dobrze smakuje z dziczyzną, serem lub w sałatce orzechowej. Nawet jeśli nie jest to sezon dziczyzny, rzęucha Tahoon® Cress jest fantastyczna z tapenadami, olejem i sosami. Lekkie podgrzanie rzęuchy jeszcze bardziej wydobywa jej smak.

POCHODZENIE

Tahoon® Cress jest produktem zbieranym po północnej stronie Himalajów. Wczesną wiosną, kobiety zbierają małe nasiona sadzonki spod drzew. W miejscowej literaturze jest on opisywany jako rodek pobudzający apetyt.

DOSTĘPNOŚĆ

Tahoon® Cress jest dostępna przez cały rok i może być łatwo przechowywana 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. Tahoon® Cress, produkowana w społecznie odpowiedzialnej hodowli, spełnia standardy higieniczne kuchni. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest uprawiany w sposób czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Azjatycka, Australijska, Bałkańska, Bałtycka, Chińska, Japońska, Koreańska, Nordycka, Perska, Rosyjska, Turecka, Orientalna
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Konserwowanie, Okazy, Zimny napar, Wsuszenie, Ekstrahujący, Fermentujący, Zamrażanie, Żel, Zapiekanka, Pieczenie na rożnie, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Prażenie, Paliż, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj smażenie
Kolor	Zielony
Naczynia	Ser, Funkcjonalny, Dziczyzna, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Pizza, Droób, Kanapka, Przekąska, Zupy, Przystawki, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Wódka, Sery (inne), Węgorz, Jabłko, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Oliwki, Gruszka, Groch, Ananas, Dynia, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Szczypiorek, Pietruszka, Rozmaryn, Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Wołowina, Szynka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Trufle, Grzyby (inne), Migdały, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech włoski, Orzechy, Kaczka, Indyk, Czarny pieprz, Kminek, Musztarda, Sól, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Seler, Kalafior, Imbir, Jarmuż, Cebula, Ziemniak, Dynia piekmowa, Chleb, Kuskus, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu
Składniki odżywcze	Kwas foliowy (ug) B9, Mangan (mg), Molibden (ug), Kwas pantotenowy (mg), Witamina C (mg), Witamina E (mg), Witamina K (ug), Wapń (mg), Potas (mg)
Nazwa łacińska	Toona
Synonimy	Rzeżucha alpejska, Rzeżucha do burgerów, Rzeżucha sałatkowa, Rzeżucha kanapkowa, Mahoniowa rzeżucha, Rzeżucha bukowa, Rzeżucha cebulowa, Rzeżucha górська, Rzeżucha cedrowa, Chińska rzeżucha
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powyżej podłoża uprawnego. Średnica wykiełkowanego liścia musi wynosić od minimum 0,8 cm do maksimum 2 cm (80% wykiełkowanych liści).

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