



Vene Cress

Rumex

Pochodzenie	Azja, Europa ?rodkowa, Europa Pó?nocna, Europa Po?udniowa
Smak/Aromat	Kwaskowaty
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Szparagi, Grill, Bo?e Narodzenie, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Wielkanoc, Dzie? Ojca, Dziczyzna, Halloween, ?led ?, Homar, Dzie? Matki, Grzyby, Ma??e, Ostrygi, Dydia, Rabarbar, Truskawka, Trufle, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Vene Cress jest bardzo dekoracyjnym produktem o nieoczekiwanym smaku.

SMAK

Vene Cress jest bardzo dekoracyjnym produktem o nieoczekiwanym smaku. Ma?e zielone li?cie z delikatnymi czerwonymi ?ykami dope?niaj? atrakcyjn? dekoracj? dania.

TASTE FRIENDS

Lekko kwaskowaty smak oferuje wiele mo?liwo?ci zastosowania tej odmiany rze?uchy. Rze?ucha fornirowana jest szczególnie atrakcyjnym sk?adnikiem potraw t?ustych, takich jak t?usta ryba (jak makrela), s?odki chleb lub w?troba, a tak?e zielonych sa?atek.

POCHODZENIE

Vene Cress jest m?od? sadzonk? zio?a, pochodz?c? z wielu cz??ci ?wiata, od Europy po du?? cz??? Azji. Jest bogata w kwas askorbinowy i od wiek?w stosowana jest w gotowaniu. Jej historia si?ga czas?w rzymskich, kiedy to ten wariant szczawu jadano, aby zapobiec skorbutowi. Rzymianie u?ywali tego zio?a r?wnie? w celu u?atwienia trawienia bogatych, t?ustych pokarm?w.



DOST?PNO??

Vene Cress jest dost?pna przez ca?y rok i mo?e by? ?atwo przechowywana nawet przez siedem dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jako?ci wynosi od 2 do 4°C.

Produkowany w spo?ecznie odpowiedzialnej hodowli, Vene Cress spe?nia standardy higieniczne kuchni. Produkt jest gotowy do u?ycia, poniewa? jest uprawiany w sposób czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Arabska, Argenty?ska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chilijska, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ? ródziemnomorska, Meksyka?ska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Perska, Peruwia?ska, Portugalska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Tajska, Turecka, Orientalna
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Dekoracja, Garnirunek
Kolor	Zielony, Czerwony
Naczynia	?niadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dziczyzna, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Cukiernictwo, Drób, Sa?atki, Przek?ska, Przystawki, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Morela, Banan, Wi?nia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Groch, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Fasolka, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka? amarnica, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Rabarbar, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Ry?, Tofu

Składniki odżywcze	Witamina A (ug), Żelazo (mg), Magnez (mg), Mangan (mg), Molibden (ug), Witamina K (ug), Potas (mg)
Nazwa łacińska	Rumex
Synonimy	Rzeżucha deserowa, Rzeżucha do sushi, Rzeżucha sałatkowa, Szczawik, Rzeżucha czerwona, Rzeżucha jabłkowa, Rzeżucha dekoracyjna, Rzeżucha szczawowa czerwona
Wymiary	Wysokość min. 2,5 cm i maks. 8 cm powyżej poziomu uprawnego
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