

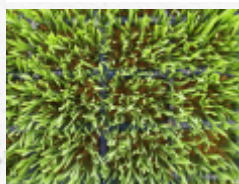


Wheat Grass

Triticum

Pochodzenie	Azja, Europa Środkowa
Smak/Aromat	Silny, słodkawy
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Wielkanoc, Dynia, Truskawka
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Wheat Grass ma silny słodkawy smak.



SMAK

Wheat Grass ma silnie słodkawy smak.

TASTE FRIENDS

Wheat Grass ma silnie słodkawy smak. W obecnych trendach zdrowotnych, sok z pszenicy z trawy stał się bardzo popularnym produktem. Popularność ta wynika z dużej zawartości witamin, chlorofilu, magnezu i selenu. Sok z pszenicy jest jednym z najbogatszych naturalnych źródeł witaminy A, B-kompleksu, B12, C, E i K.

POCHODZENIE

Wheat Grass pierwotnie była uprawiana jako roślina spożywcza na Bliskim Wschodzie. Kupcy rozprawiali zboże na południu Europy, a stamtąd rozprzestrzeniło się ono po całej Europie. Około 3000 lat temu znane było już korzystne właściwości i późniejsze zastosowania tej rośliny.

DOSTĘPNOŚĆ

Wheat Grass jest dostępna przez cały rok i w odpowiednich warunkach może być przechowywana nawet do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2°C do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2°C do 4°C.

Produkt został wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie i spełniającej wszelkie standardy higieny w kuchni.

Produkt gotowy do użycia, ponieważ uprawia się go w czystych oraz higienicznych warunkach.

ALERGENY

Trawa pszenna to nazwa dla m?odych kie?ków pszenicy. Wiadomo, ?e nasiona pszenicy zawieraj? gluten, który mo?e powodowa? reakcj? alergiczn? u tych osób, które s? nadwra?liwe na gluten.

Sama Wheat Grass nie zawiera glutenu, ale ze wzgl?du na proces produkcji mo?e zawiera? jego ?ladowe ilo?ci.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, S?odki
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indonezyjska, W?oska, Korea?ska, Meksyka?ska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Tajska
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Konserwowanie, Zimny napar, Konfitura, Dekoracja, Wysuszenie, Ekstrahuj?cy, Zamra?anie, Garnirunek, ?el, Gor?cy napar, Macerowa?, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Sous vide, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Kawa, Desery, Owoce, Funkcjonalny, Diczyzna, Napary, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Drób, Sa?atki, Zupy, Przystawki, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, W?gorz, Ryby (s?odkowodne), Jab?ko, Banan, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Ogórek, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Brzoskwinia, Gruszka, Groch, Ananas, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Arbuz, Jelenina, Królik, Diczyzna (inne), Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Mrówki, Owady (inne), Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Truffle, Grzyby (inne), Migdały, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Cynamon, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Imbir, Chrzan, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Rabarbar, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Lukrecja, Oliwa z oliwek, Ponzu, Nasiona dyni, Ry?, Cukier, Tofu, Yuzu
Sk?adniki od?ywcze	Witamina A (ug), Magnez (mg), Witamina C (mg), Witamina E (mg), Wap? (mg), L-glutation

Nazwa łacińska	Triticum
Synonimy	Superfood, Zdrowe jedzenie, Rzeżucha dekoracyjna, Trawa pszenna, Rzeżucha do smoothie, Shot z trawy pszenicznej, Przeciwutleniacz
Wymiary	" Minimum 7 cm i maksimum 12 cm powyżej poziomu uprawnego. Na poziomie powinno znajdować się tyle nasion, aby w przypadku w pełni wyrośniętej rzeżuchy pojemnik był pełny."
Voedingswaarden	"Błonnik suchy / surowy: 0,6% Sód: 2,5 mmol Wapń: 7,0 mmol Magnez: 7,5 mmol Potas: 90 mmol Żelazo: 0,2 mmol"
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