



Aclla Cress

Tagetes

Pochodzenie	Ameryka Południowa
Smak/Aromat	Źwieży, miętowe, cytrusowe
Pory roku	Wiosna, Lato, Szparagi, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Dzikizna, Homar, Ostrygi, Dynia, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Aclla Cress® ma Źwieży, cytrusowy smak.



SMAK

Aclla Cress ma Źwieży, cytrusowy smak. Aclla Cress sprawdza się zarówno w daniach na sódko, jak i na sóno.

TASTE FRIENDS

Pierwszym logicznym pomysłem byłyby kombinacje z deserami. Przy odrobinie kreatywności sprawdza się równie w połączeniu z warzywami takimi jak bulwy, pasternak czy pomidory. Stanowi równie doskonały dodatek do tustych potraw, takich jak kaszanka, drób czy foie gras.

POCHODZENIE

Aclla Cress pochodzi z Ameryki Południowej, gdzie rośnie na murawach Peru. Miejscowa ludność korzysta z rośliny na wiele sposobów. Była szczególnie popularna w gorących i zimnych napojach ze względu na znane właściwości lecznicze.

DOSTĘPNOŚĆ

Aclla Cress 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 hodowli odpowiedzialnej społecznie, spełnia higieniczne standardy kuchni.

SPECYFIKACJE

Smak

Sódki, Sóny, Kwaśny, Gorzki, Umami

Kultury	Afryka?ska, Chilijska, Kreolska, Francuska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?r?dziemnomorska, Meksyka?ska, Peruwia?ska, Portugalska, Latynoameryka ?ska, Hiszpa?ska, Tajska
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Mieszanie, Puree, Zasinienie, Konserwowanie, Okaza?y, Zimny napar, Konfitura, Ekstrahuj?cy, Zamra?anie, ?el, Gor?cy napar, Macerowa?, Marynowanie, Olej, Marynowanie, Sous vide, Wymieszaj sma?enie, Syrop
Kolor	Br?zowy, Zielony
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Napary, Makaron, Cukiernictwo, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wega?skie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, W?dka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, ?abnica, Ryby (s?onowodne), Skorupiaki, Morela, Banan, Jagody, Bor?wki ameryka?skie, Cytrusy, Orzech kokosowy, Kukurydza, Og?rek, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomara?cza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Ananas, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Arbuz, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Koper, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Mr?wki, Owady (inne), Kozina, Jagni?cina, Borowik szlachetny, Truffle, Migda?y, Pistacja, Kurczak, Kaczka, Ba?ant, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Cynamon, S?l, Wanilia, Papryka chili, Szparag, Awokado, Marchewka, Imbir, Cebula, Rabarbar, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ry?, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa ?aci?ska	Tagetes
Synonimy	Aksamitki, Rze?ucha o smaku liczi, Rze?ucha cytrusowa, Ceviche
Wymiary	Minimum 3 cm, maksimum 12 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. Na pod?o?u powinno znajdowa? si? tyle nasion, aby w przypadku w pe?ni wyro?ni?tej rze?uchy nie powsta?y przerwy mi?dzy jej li??mi.
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