



Adji Cress

Polygonum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Czarny pieprz
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małżeństwo w. Jakuba), Dzień Ojca, Dziczyna, Halloween, Grzyby, Małżeństwo, Dyń, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C



Adji Cress to sadzonka „papryki”.

SMAK

Adji Cress to sadzonka „papryki”, która pochodzi z Japonii, gdzie liście i jagody dojrzeją i są używane w wielu potrawach.

TASTE FRIENDS

Adji Cress może być stosowany jako zamiennik pieprzu, a jego ostry, pikantny smak dobrze łączy się z wieloma innymi składnikami. Stosować do skorupiaków, ryb, mięs, drobiu i bardziej obfitych warzyw.

POCHODZENIE

Adji Cress pochodzi z Dalekiego Wschodu, w szczególności z Korei Południowej i Chin. W Japonii jest to wielowiekowy przysmak, ponieważ liście były spożywane jako sałatka z twardymi rybami i szeroko stosowane w ziołolecznictwie ze względu na ich wyraźne właściwości chłodzące i krzepiące.

DOSTĘPNOŚĆ

Adji Cress jest dostępny przez cały rok i można go 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 kulturze odpowiedzialnej społecznie, Adji Cress spełnia higieniczne standardy kuchenne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak

Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami

Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Arabska, Argenty?ska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Chilijska, Chi?ska, Kreolska, Holenderska, Angielska, Francuska, Niemiecka, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?r?dziemnomorska, Meksyka?ska, Nordycka, P?nocno Ameryka?ska, Wschodnia, Perska, Peruwia?ska, Polska, Portugalska, Rosyjska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Szwajcarska, Tajska, Turecka, Orientalna
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Mieszanie, Puree, Konserwowanie, Okaza?y, Konfitura, Sma?enie na g??bokim oleju, Ekstrahuj?cy, Fermentuj?cy, Macerowa?, Marynowanie, Marynowanie, Pra?enie, Pali?, Sous vide, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Br?zowy
Naczynia	Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Dziczyzna, Grill, Obiad, Danie g??wne, Mi?so, Pizza, Dr?b, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Sushi, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, W?dka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Cytrusy, Kukurydza, Og?rek, Bak?a?an, Mango, Oliwki, Groch, Ananas, Dynia, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Kr?lik, Dziczyzna (inne), Mi?ta, Fasolka, Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby (inne), Pistacja, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Czarny pieprz, S?l, Wanilia, Karczochy, Szparag, Awokado, Marchewka, Kalafior, Jarmu?, Fasola zwyczajna, Cebula, Ziemniak, Rabarbar, Chleb, Kuskus, Jajko, Ry?, Sos sojowy, Tofu
Nazwa ?aci?ska	Polygonum
Synonimy	Rukiew japo?ska, Rukiew pieprzowa, Pieprz, Rukiew wodna
Wymiary	Minimum 3,5 cm, maksimum 6 cm wysoko?ci powy?ej pod?o?a 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