



Affilla Cress®

Pisum

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Młody groszek
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Grill, Wielkanoc, Dzień Ojca, Dzikizna, Grzyby, Dyńa
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Affilla Cress® charakteryzuje się niezwykle nietypowym i dekoracyjnym kształtem.



SMAK

Affilla Cress® to nazwa rośliny jadalnej marki Koppert Cress. Affilla Cress® charakteryzuje się niezwykle nietypowym i dekoracyjnym kształtem. Jest spokrewniona z groszkiem cukrowym, dzięki czemu jest dobrym substytutem groszku w przepisach.

TASTE FRIENDS

Słodki smak produktu dobrze komponuje się z gorzkimi i pikantnymi potrawami. Affilla Cress® może być stosowana w daniach na ciepło lub na zimno, a także w sałatkach, w których jej smak przypomina groszek.

POCHODZENIE

Podajemy tę roślinę, która jest bardzo popularna w Azji Południowo-Wschodniej. Chińczycy nazywają ją „HE LAN DO” (wymawiane: che-lan-do), co oznacza „HOLLANDY”. Nazwa ta nawiązuje do holenderskich kupców z VOC (United East Indies Company), którzy w XVII wieku (holenderski Złoty Stulecie) przedstawiali pomysły hodowcom w regionie.

DOSTĘPNOŚĆ

Affilla 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 zachowania najlepszej jakości wynosi od 2 ° do 4 ° C. Wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie, spełnia higieniczne normy kuchenne. Affilla Cress® bardzo szybko rośnie. Poza lodówkami będzie rosnąć co najmniej 1 cm dziennie. Dlatego należy sprawdzać wilgotność podłoża, ponieważ może on bardzo szybko wyschnąć. Wyprodukowana w kulturze odpowiedzialnej społecznie, Affilla Cress® spełnia higieniczne standardy kuchenne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Arabska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Bałkańska, Bałtycka, Chińska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, Śródziemnomorska, Północno Amerykańska, Portugalska, Rosyjska, Hiszpańska, Turecka
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Blanszowanie, Panierka, Smażenie na gorącym oleju, Gotowanie na parze, Wymieszaj smażenie
Kolor	Zielony
Naczynia	Dziczyzna, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Drób, Sałatki, Zupy, Dania wegetariańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Krewetki, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Łabnica, Łosoś, Ryby (świeżoziemne), Ryby (świeżomorskie), Skorupiaki, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Oliwki, Groch, Dynia, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Szczypiorek, Koper włoski, Mięta, Fasolka, Wołowina, Szyunka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Grzyby (inne), Orzech włoski, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bażant, Gołąb, Przemięćka, Indyk, Drób (inne), Karmelita, Czarna pieprz, Kminek, Musztarda, Papryka chili, Szparag, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmuż, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Ziemniak, Rżodkiewka, Dynia pieczonka, Bataty (świeżoziemne ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Ryż, Sos sojowy, Tofu
Składniki odżywcze	Biotyna (ug), Chrom (ug), Miedź (mg), Niacyna (mg) B3, Ryboflawina (mg) B2, Selen (ug), Tiamina (mg) B1, Witamina C (mg), Wapń (mg)
Nazwa łacińska	Pisum
Synonimy	Crazy Pea, Zielony groszek, Groszek zielony, Rzeżucha grochowa
Wymiary	Minimum 3 cm, maksimum 12 cm powyżej podłoża uprawnego. Na podłożu powinno znajdować się tyle nasion, aby w przypadku w pełni wyrośniętej rzeżuchy nie powstały przerwy między jej liśćmi.
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