



Atsina® Cress

Agastache

Pochodzenie	Ameryka Północna
Smak/Aromat	Słodki anyż, lukrecja
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małżeństwo Jakuba), Wielkanoc, Dziękuję, Homar, Dzień Matki, Grzyby, Małżeństwo, Ostrygi, Dyń, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C



Atsina® Cress ma słodki anyżowy smak z nutami kopru włoskiego.

SMAK

Atsina® Cress to nazwa rośliny jadalnej marki Koppert Cress. Atsina® Cress ma słodki anyżowy smak.

TASTE FRIENDS

Ten smak świetnie pasuje do słodkich potraw i jest szczególnie dobry do deserów z czekoladą, w tym z białą czekoladą. Dzięki nutom kopru włoskiego Atsina® Cress jest smaczna w połączeniu z łagodnymi rybami, takimi jak okoń morski, dorsz, halibut i wilczak.

POCHODZENIE

Atsina® Cress została nazwana na cześć starego północnoamerykańskiego plemienia, Indian Atsina. Używali liści tej rośliny do przygotowania ciepłego, słodkiego napoju, który łagodzi ból gardła.

DOSTĘPNOŚĆ

Atsina® Cress jest dostępna przez cały rok i można ją łatwo przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 ° do 7 ° C. 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 Atsina® Cress spełnia higieniczne standardy kuchenne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higieniczny.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Arabska, Azjatycka, Australijska, Bałtycka, Chilijaska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, ?ródziemnomorska, Meksykańska, Nordycka, Perska, Peruwianka, Portugalska, Rosyjska, Latynoamerykańska, Hiszpańska, Tajska, Turecka, Orientalna
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Zasinienie, Konserwowanie, Okazy, Zimny napar, Konfitura, Pokrycie, Wycinanie z kształtem, Ekstrahujący, Zamrażanie, ?el, Gorący napar, Macerowanie, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Sous vide, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, ?niadanie, Ser, Koktajle, Kawa, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Dziczyzna, Grill, Napary, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Cukiernictwo, Drób, Przekąska, Zupy, Przystawki, Sushi, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Rum, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Kawa, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, ?abnica, ?oso?, Ryby (słonowodne), Ryby (słodkowodne), Skorupiaki, Jabłko, Morela, Banan, Jagody, Borówki amerykańskie, Wiśnia, Cytrusy, Orzech kokosowy, Figi, Grejpfrut, Winogrona, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Pomarańcza, Marakuja, Brzoskwinia, Gruszka, Ananas, ?liwka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Arbuz, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Mięta, Bylica draganek (estragon), Anyż, Mrówki, Owady (inne), Fasolka, Wołowina, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Migdały, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech włoski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (małże ?w. Jakuba), Ostryga, Kałamarnica, Czarny pieprz, Musztarda, Sól, Wanilia, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Imbir, Cebula, Ziemniak, Rabarbar, Dynia pieńkowa, Bataty (słodkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Ponzu, Ryż, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Nazwa łacińska	Agastache

Synonimy

Rze?ucha o smaku pomara?czy, Rze?ucha lukrecjowa, Rze?ucha any?owa, Rze?ucha o smaku kopru w?oskiego, S?odka rze?ucha, Rze?ucha deserowa

Wymiary

" ?rednica wykie?kowanego li?cia musi wynosi? od minimum 0,4 cm do maksimum 1,5 cm (80% wykie?kowanych li?ci). 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