



Basil Cress

Ocimum

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Bazylia
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Boże Narodzenie, Przegrzebki (małżeństwo Jakuba), Wielkanoc, Matka, Truskawka, Walentynki
Przechowywanie	Ciepło, 12-16° C

Basil Cress to odważna, świeża roślina o smaku bazylii i łagodnych nutach goździków.



SMAK

Basil Cress to odważna, świeża roślina o smaku bazylii i łagodnych nutach goździków. Ponieważ liście są miękkie, może być używana w ciepłych daniach.

TASTE FRIENDS

Aromat Basil Cress doskonale komponuje się z cielęciny, jagnięciny lub kurczakiem. To także doskonały dodatek do sałatek, warzyw czy dań warzywnych. Szczególnie ciekawe jest fakt, że można je podgrzewać bez utraty jej smaku.

POCHODZENIE

Basil Cress jest używana w kuchniach na całym świecie. Wiele osób kojarzy bazylię z kuchni włoskiej i innymi kuchniami śródziemnomorskimi. Nie wszyscy wiedzą, że bazylia jest również często stosowana w kuchni indonezyjskiej i tajskiej. W Indiach bazylia jest świętym ziołem i jest używana do składania ofiar bogom.

DOSTĘPNOŚĆ

Basil Cress jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni w temperaturze 12-16 ° C. Nigdy nie przechowuj Basil Cress w lodówce, ponieważ nie znosi temperatur poniżej 8 ° C. Wyprodukowana w hodowli odpowiedzialnej społecznie Basil 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, Bałkańska, Bałtycka, Chilijska, Holenderska, Francuska, Grecka, Włoska, Japońska, Peruwiańska, Portugalska, Hiszpańska, Turecka
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Pieczenie, Mieszanie, Zasinienie, Konserwowanie, Okazały, Zimny napar, Konfitura, Ekstrahujący, Zamrażanie, Żel, Gorący napar, Macerowa, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Sous vide, Syrop
Kolor	Zielony
Naczynia	Alkohol, Żniadanie, Ser, Koktajle, Skorupiaki, Desery, Ryba, Owoce, Funkcjonalny, Napary, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Cukiernictwo, Pizza, Drób, Sałatki, Kanapka, Przekąska, Zupy, Przystawki, Herbata, Dania wegańskie, Warzywa, Woda
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Żabnica, Żoso, Ryby (ślonowodne), Ryby (środkowodne), Skorupiaki, Morela, Banan, Cytrusy, Orzech kokosowy, Ogórek, Bakłażan, Grejpfrut, Kalamondin, Cytryna, Limonka, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomarańcza, Brzoskwinia, Ananas, Żeliszka, Granat, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Truskawka, Pomidor, Arbuz, Królik, Bazylia, Szczypiorek, Koper, Koper włoski, Mięta, Pietruszka, Bylica draganek (estragon), Anyż, Fasolka, Wołowina, Szyńka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Borowik szlachetny, 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, Seler, Marchewka, Kalafior, Czosnek, Sałata, Cebula, Ziemniak, Dynia ziemniakowa, Bataty (środkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ryż, Wodorosty, Cukier, Tofu, Yuzu
Składniki odżywcze	Żelazo (mg), Ryboflawina (mg) B2, Witamina C (mg), Wapń (mg)
Nazwa łacińska	Ocimum
Synonimy	Caprese, Rzeżucha bazyliowa, Rzeżucha włoska, Rzeżucha królewska, Baby bazylia, Żwiżte żioża
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 12 cm powyżej podłoża uprawnego. Średnica wykiełkowanego liścia musi wynosić od minimum 0,8 cm do maksimum 2 cm (80% wykiełkowanych liści).

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