



Spring Pea

Pisum

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

Spring Pea charakteryzuje się niezwykle nietypowym i dekoracyjnym kształtem.



SMAK

Spring Pea 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. Spring Pea może być stosowana w daniach na ciepło lub na zimno, a także w sałatkach, w których jej smak przypomina groszek.

POCHODZENIE

Spring Pea jest wynikiem tradycyjnych prac polepszających nasiona i ma właściwości nieregularnej rośliny grochowej. W Chinach pędy grochu na wiosnę są pierwszymi dostępnymi zielonymi warzywami. Nasiona kiełkują na parapecie z pierwszymi ciepłymi promieniami słońca i naprawdę dają poczucie, że nadeszła wiosna.

DOSTĘPNOŚĆ

Spring Pea jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni w temperaturze 2–7°C. Produkt został wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej społecznie i spełniającej wszelkie standardy higieny w kuchni.

Produkt wymaga jedynie opłukania, ponieważ uprawia się go w czystych oraz higienicznych warunkach.

SPECYFIKACJE

Smak

Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami

Kultury	Afrykańska, Alpejska, Arabska, Argentyńska, Azjatycka, Australijska, Bańska, Bałtycka, Chińska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, Źródziemnomorska, Północno Amerykańska, Portugalska, Rosyjska, Hiszpańska, Turecka
Stosowanie	Blanszowanie, Panierka, Smażenie na gorącym oleju, Gotowanie na parze, Wymieszaj smażenie
Kolor	Zielony
Naczynia	Dziczyszna, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Drób, Sałatki, Zupy, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Krewetki, Krab, Mięczaki (inne), Dorsz, Węgorz, Żabnica, Łosoś, Ryby (śwonowodne), Ryby (śodkowodne), Skorupiaki, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Oliwki, Groch, Dynia, Jelenina, Królik, Dziczyszna (inne), Szczypiorek, Koper włoski, Mięta, Fasolka, Wołowina, Szyńka suszona, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Grzyby (inne), Orzech włoski, Kurczak, Kaczka, Gęś, Bałant, Gołąb, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Kałamarnica, Czarny pieprz, Kminek, Musztarda, Papryka chili, Szparag, Burak, Seler, Marchewka, Kalafior, Czosnek, Imbir, Chrzan, Jarmuż, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Ziemniak, Rzodkiewka, Dynia piemowa, Bataty (śodkie 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, Snow Pea, Doperwten cress, Erwten cress, Doperwten kiem
Wymiary	" Długość od minimum 18 cm do maksimum 25 cm"
Voedingswaarden	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