



Bicolor Mustard Cress

Brassica

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Łagodna musztarda z nutą chrzanu
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Przegrzebki (małże w. Jakuba), Wielkanoc, Dzień Ojca, Halloween, Grzyby, Małże, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Bicolor Mustard Cress jest pikantna i pieprzna, z lekkimi, ale wyraźnymi nutami musztardy i chrzanu.



SMAK

Bicolor Mustard Cress oferuje wyjątkowe doznania smakowe dzięki pikantnemu, musztardowemu profilowi smakowemu i wszechstronnym nutom musztardy. Jest pikantna i pieprzna, z lekkimi, ale wyraźnymi nutami musztardy i chrzanu. Rzeżucha smakuje jak mizuna (gorczyca) z nutami trawy i kalafiora i plasuje się pomiędzy zieloną a czerwoną musztardą. Rzeżucha musztardowa Bicolor stanowi ciekawy dodatek zarówno do dań na zimno, jak i na ciepło.

PRZYJACIELE SMAKU

Ze względu na swój gruboziarnisty musztardowy charakter, Bicolor Mustard Cress doskonale komponuje się z mięsem, rybami i różnymi daniami warzywnymi. Rzeżucha może być stosowana na surowo jako dodatek lub jako składnik sałatek i kanapek. Ponadto rzeżucha Bicolor Mustard Cress oferuje ciekawy wymiar smakowy po dodaniu do sosów i marynat.

POCHODZENIE

Bicolor Mustard Cress jest starannie uprawiana w Holandii. Podczas gdy wielu widzi ?ywe ?ó?te pola i my?li ?e to rzepak, w rzeczywisto?ci s? to kwitn?ce pola gorczycy. Nasiona gorczycy nie tylko s?u?? jako zielony nawóz, ale maj? równie? ró?norodne zastosowania kulinarne i lecznicze, s? równie? zbierane dla Koppert Cress i wzbogacaj? zarówno nasz talerz, jak i przemys? musztardowy.?

Poznaj rodzin? gorczycy, która obejmuje wiele odmian. W Koppert Cress wybrali?my now?: odmian? z pi?knymi dwukolorowymi wzorami na li?ciach, które dodaj? artystycznego charakteru kulinarnym kreacjom i uzupe?niaj? pozosta?e dwie odmiany musztardy: Kyona Mustard Cress i Mustard Cress. Poznaj ?ywe kszta?ty i kolory dzi?ki Bicolor Mustard Cress.

DOST?PNO??

Bicolor Mustard Cress jest dost?pna przez ca?y rok. Produkt jest dostarczany ?wie?y i najlepiej przechowywa? go w temperaturze 2-7°C, aby zachowa? ?wie?o?? i smak. Rze?ucha jest uprawiana w sposób przyjazny dla ?rodowiska i spe?nia najwy?sze standardy higieny.

ALERGENY

Bicolor Mustard Cress jest bogata w sk?adniki od?ywcze, w tym kilka witamin i korzystnych sk?adników od?ywczych. Stanowi zdrowy, wzbogacaj?cy smak dodatek do ka?dej potrawy. Gorczyca jest znanym alergenem. Bicolor Mustard Cress nie jest prawdziw? musztard?, ale zawiera substancj?, która powoduje alergię na musztard?.

SPECYFIKACJE

Smak	S?ony, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Arabska, Argenty?ska, Azjatycka, Australijska, Ba?ka?ska, Chilijska, Chi?ska, Holenderska, Angielska, Francuska, Niemiecka, Grecka, Indyjska, W?oska, Japo?ska, Korea?ska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Wschodnia, Peruwia?ska, Polska, Latynoameryka?ska, Hiszpa?ska, Szwajcarska, Tajska
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Puree, Zasinienie, Pokrycie, Dekoracja, Sma?enie na g?? bokim oleju, Fermentuj?cy, Garnirunek, Marynowanie, Olej, Makaron / Ciasto, Marynowanie, Sous vide, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Br?zowy, Zielony, Fioletowy, ?ó?ty

Naczynia	?
Przyjazne smaki	Gin, Wódka, Ser mozzarella, Sery (inne), Czekolada, Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ?abnica, Ryby (s?onowodne), Ryby (s?odkowodne), Skorupiaki, Morela, Jagody, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Winogrona, Mandarynka, Mango, Oliwki, Pomara?cza, Brzoskwinia, Gruszka, Dynia, Malina, Czerwone owoce, Pomidor, Arbuz, Jelenina, Królik, Bazylia, Koper, Koper w?oski, Pietruszka, Mrówki, Fasolka, Wo?owina, Szyнка suszona, Kozina, Jagni?cina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby (inne), Migda?y, Orzech laskowy, Pistacja, Orzech w?oski, Orzechy, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ka?amarnica, Karczochy, Szparag, Awokado, Burak, Seler, Broku?y, Marchewka, Cykoria, Czosnek, Fasola zwyczajna, Sa?ata, Cebula, Rzodkiewka, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Jajko, Nasiona dyni, Ry?, Sos sojowy, Tofu
Nazwa ?aci?ska	Brassica
Synonimy	Watercress, Water Cress, Mustard, Mizuna
Wymiary	Minimum 3 cm i maksimum 7 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. ?rednica wykie?kowanego li?cia musi wynosi ? od minimum 0,4 cm do maksimum 1,5 cm (80% wykie?kowanych li?ci).
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