

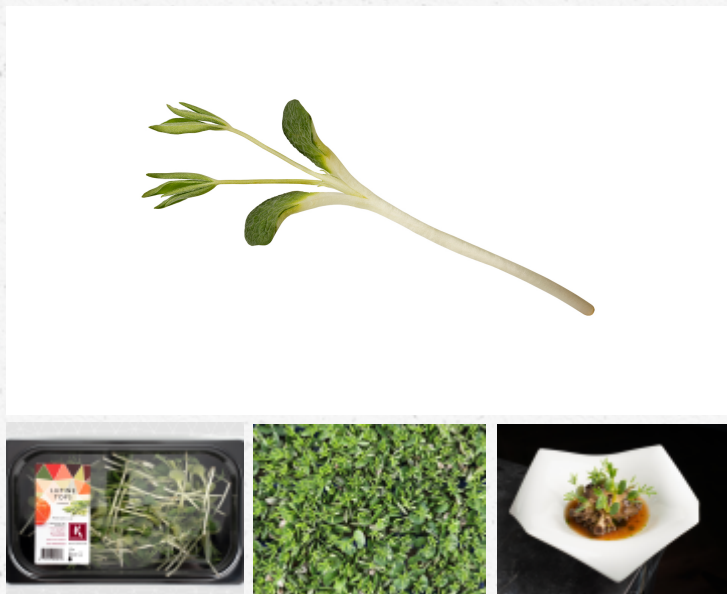


Lupine Tops

Lupines

Pochodzenie	Europa Południowa
Smak/Aromat	Lekko gorzki, ?wie?a fasola, chrupki, mi?sisty
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesie?, Zima, Grill, Przegrzebki (ma??e ? w. Jakuba), Wielkanoc, Dzie ? Ojca, Dziczyzna, Grzyby, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Lupine Tops to m?ode p?dy ?ubinu, który nale?y do tej samej rodziny co Lupine Cress.



SMAK

Lupine Tops s? to kie?ki, smak których doskonale ??czy si? z innymi sk?adnikami. Dzi ?ki j?drno?ci i chrupko?ci stanowi dobry dodatek zarówno do da? na ciep?o, jak i na zimno.

TASTE FRIENDS

Lupine Tops ma d?ugi okres przydatno?ci do spo?ycia, jest ?atwa w u?yciu, stanowi doskona?y zamiennik warzyw w przystawkach a tak?e stanowi wspania?y dodatek do potraw wegetaria?skich. Lupine Tops bardzo dobrze komponuje si? równie? z lekkimi, lekkostrawnymi daniami rybnymi oraz bia?ym mi?sem.

POCHODZENIE

Lupine Tops pochodzi z obszar ?ródziemnomorski, g?ównie znajdowa?a si? na Pó? wyspie Iberyjskim oraz w Grecji, ale równie? w historii W?och ta ro?lina jest wymieniana. Grube nasiona tej ro?liny by?y przez Rzymian u?ywane jako pieni?dze do gry.

DOST?PNO??

Lupine Tops jest dost?pna przez ca?y rok i mo?e by? przechowywana do siedmiu dni w temperaturze 2-7°C. Optymalna temperatura dla przechowywania tego produktu wynosi od 2-4°C.

Produkt zosta? wyprodukowany w hodowli odpowiedzialnej spo?ecznie i spe?nia wszelkie normy higieny w kuchni. Produkt uprawia si? w czystych oraz higienicznych warunkach, dlatego od razu jest gotowy do spo?ycia.

ALERGENY

?ubin jest znanym alergenem. ?ubin ma tak zwan? alergi? krzy?ow? z alergi? na orzechy ziemne.

SPECYFIKACJE

Smak	S?odki, S?ony, Kwa?ny, Gorzki, Umami
Kultury	Alpejska, Holenderska, Francuska, Grecka, W?oska, ? r?dziemnomorska, Hiszpa?ska, Szwajcarska
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Emulgowa?, Fermentuj?cy, Olej, Marynowanie, Pali?, Gotowanie na parze, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Bia?y, Zielony
Naczynia	Skorupiaki, Ryba, Funkcjonalny, Obiad, Danie g??wne, Mi?so, Makaron, Dr?b, Sa?atki, Zupy, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, ? abnica, ?oso?, Ryby (s?onowodne), Ryby (s? odkowodne), Og?rek, Bak?a?an, Oliwki, Dynia, Pomidor, Szczypiorek, Koper w?oski, Mi?ta, Bylica draganek (estragon), Any?, Fasolka, Wo?owina, Kozina, Jagni? cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Orzech w? oski, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepi?rka, Indyk, Dr?b (inne), Ka?amarnica, Czarny pieprz, Musztarda, Papryka chili, Awokado, Marchewka, Kalafior, Czosnek, Imbir, Chrzan, Cebula, Ziemniak, Dynia pi? mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Kuskus, Jajko, Ponzu, Ry?, Sos sojowy, Cukier, Tofu, Yuzu
Sk?adniki od?ywcze	L-lizyna
Nazwa ?aci?ska	Lupines
Synonimy	Wok, Curry, Swiss Cress, Bean Cress, Protein cress, Vegan cress, Plantaardige proteine, Lupine, Vega cress
Wymiary	" Minimum 6, maksimum 12 cm"
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