

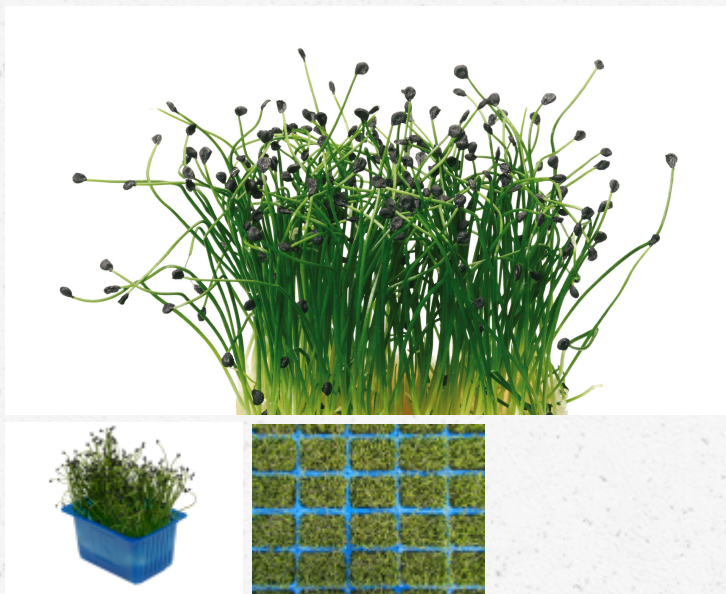


Rock Chives®

Allium

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Alho suave
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Halloween, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

A vagem acrescenta um carácter divertido ao produto.



SABOR

Rock Chives® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma planta Rock Chives® é caracterizada pela vagem preta na parte superior da Cress. A vagem acrescenta um carácter divertido ao produto.

PROVE AMIGOS

Rock Chives® tem um sabor suave a alho, combina bem com manteiga de alho, azeite ou taziki. O sabor também combina bem com pratos de verduras, carne e peixe. Se aquecer suavemente a vagem, torna-se crocante e produz um efeito divertido.

ORIGEM

Rock Chives® é um tipo de cebolinho da região montanhosa do Este da Ásia, é usado especialmente na China, em vários pratos, pelo seu sabor suave. A família dos Allium é enorme e vai desde margaridas (flores) até chalotas. Rock Chives® pertence ao grupo das variedades plantadas. Tem um sabor suave a alho que não está presente em nenhum outro cebolinho.

DISPONIBILIDADE

Rock Chives® esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C. Produzido em uma cultura socialmente responsável, Rock Chives® atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Polaco, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco, Oriental
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Branquear, Panar, Enlatados, Cortar, Extracção, Fermentação, Congelação, Gel, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear
Cores	Preto, Verde
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Peixe, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Mozarela, Outros queijos, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Milho, Pepino, Beringela, Limão, Azeitonas, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Aneto, Hortelã, Salsinha, Estragão, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Outros Cogumelos, Pistáchio, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Alcaçuz, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Ácido fólico / Vitamina B9, Cobre, Manganês, Molibdênio, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Cálcio, Vitamine B12
Nome em latim	Allium
Sinônimos	Germinado de alho
Dimensões	Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. Devem ser colocadas sementes suficientes no meio de cultivo para que, quando o mastruço estiver totalmente crescido, a bandeja esteja suficientemente cheia.

Normas microbiológicas

Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g