



Affilla Cress®

Köken	Asya
Tat / Aroma	taze bezelye
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, Kış, Barbekü, Paskalya, Babalar günü, Vahşi, Mantar, bal kabağı
Depolama	Soğuk, 2-7 °C

Affilla Cress (Bezelye filizi) karakteristik özelliği, sığa dı ve dekoratif yapıdır.



TAT

Affilla Cress® yenilebilen bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Affilla Cress karakteristik özelliği, sığa dı ve dekoratif yapıdır. Affilla Cress şeker bezelye yi de andırdığından, yemek tariflerinde bezelye için bir alternatif olabilir.

TASTE FRIENDS

Ürünün tatlı tadı, acı ve keskin olan yemek kombinasyonları daha tatlı bir hale getirir. Affilla Cress sıcak ve soğuk yemeklerde yada salatalarda kullanılır, bezelye gibi gerçek tat verir.

MENŞEI

Bu bitkinin sürgünleri güney doğu asyada çok popülerdir. Çinliler, kelime anlamı hollanda olan “he lan dou” (telaffuz: çiz lando) kelimesi ile adlandırır. 17 yy. Hollandal tüccarlardan edindikleri bilgiler neticesinde bölge yetiştiricilerine bu rünü benimsediler.

BULUNABİLİRLİK

Affilla Cress yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2°C - 7°C dir. Ürünün kalitesinin en iyi şekilde korunması için ise 2°C - 4°C ile 2°C - 7°C arasında saklanmalıdır.

OZELLİKLER

Tat

Tatlı, Tuzlu, Ekşi, Acı, Umami

Kültürler	Afrika, Alp, Arapça, Arjantinli, Asya, Avustralya, Baltık, Baltisch, Çince, Flemenkçe, Fransızca, Yunan, Hintli, İtalyan, Japon, Koreli, Akdeniz, Kuzey Amerikalı, Portekizce, Rusça, İspanyol, Türkçe
Paketleme	Solitaire (16 st), CressSingle
Kullanım	Haşlama, Pane etmek, Derin kızartma, Buharlama, Kızartma karışıtırın
Renkler	Yeşil
Bulaşıklar	Vahşi, Izgara, Öyle yemeşi, Ana pemek, Et, Kanatlılar, Salatalar, Çorbalar, Vegeteryan, Sebzeler
Malzemeler	Karidesler, Yengeç, Kabuklular dişerleri, Morina, Yılanbalık, Maymunbalık, Somon, Balık (tuzlu su), Balık (tatlı su), Kabuklu deniz hayvanı, Mısır, Salatalık, Patlıcan, Zeytin, Bezelye, Kabak, Geyik, Tavşan, Av eti (dişerleri), Frenk soğan, Rezene, Nane, Fasulyeler, Sığır eti, Kurutulmuş jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Balık mantarlar, Ceviz, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, Bıldırcın, Hindi, Kümes hayvanları dişerleri, Kalamar, Karabiber, Kimyon, Hardal, Acı biber, Kuşkonmaz, Pancar kökü, Kereviz, Havuç, Karnabahar, Sarımsak, Zencefil, Yabanturpu, Süs lahanası, Fasulye, Marul, Soğan, Patates, Turp, Kabak, Tatlı patates, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Pirinç, Soya sosu, Soya peyniri
Besinler	Biotin, Chrome, Bakır, Niasin / B3 Vitamini, Riboflavin / B2 Vitamini, Selenyum, Tiamin / B1 Vitamini, C Vitamini, Kalsiyum