



Basil Cress

Köken	Güney Avrupa
Tat / Aroma	orijinal fesle?en
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, K??, Ku?konmaz, Noel, Coquille St Jacques, Paskalya, Midye, Çilek, Sevgililer günü
Depolama	S?cak, 12-16 °C

Basil Cress (Fesle?en filizi) dana, kuzu yada tavuk ile kullan?labilir.



TAT

Basil Cress taze ve koyu fesle?en tad?ndad?r.

TASTE FRIENDS

Basil Cress dana, kuzu yada tavuk ile kullan?labilir. Ayr?ca salatalar sebzeler ve sebze yemeklerine mükemmel bir ek tad olarak da kullan?labilir. Fesle?en filizi özel kalitesi sebebi ile tat olarak ola?an fesle?enden ay?rt edilemez.

MEN?EI

Basil Cress, neredeyse tüm dünya mutfa??nda kullan?lmaktad?r. Fakat birçok ki?i italyan mutfa??n? ve di?er akdeniz ülkeleri mutfa??n? fesle?en ile özde?le?tirmi?tirler. Çok az ki?i fesle?enin endonezya ve tayland mutfa??nda kullan?ld???n? bilir. Hindistanda ise fesle?en kutlas bir bitki olarak bilinir ve tanr?lara adak olarak kullan?lı?r.

BULUNABİLİRLİK

Basil Cress, y?l boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklabılır. Uygun depolama s?cakl??? 12°C - 16°C dir. Ürünün kalitesinin en iyi ?ekilde korunmas? için buz dolab?nda asla 8°C nin alt?nda saklamay?n?z.biz sosyal sorumlulu?umuz gere?i mutfa??n?za ürünü, temiz ve hijyenik ko?ullarda yeti?tirerek kullan?ma haz?r olarak gönderiyoruz.

OZELLİKLER

Tat

Tatlı?, Tuzlu, Ek?i, Ac?, Umami

Kültürler	Afrika, Alp, Baltık, Baltisch, İtali, Flemenkçe, Fransızca, Yunan, İtalyan, Japon, Peru, Portekizce, İspanyol, Türkçe
Paketleme	Solitaire (16 st), CressSingle
Kullanım	Fırında pişirme, Harmanlama, Dövmek, Konservelemek, Kızırma, Soğuk infüzyon, Konfitür, Ayıklamak, Dondurucu, Jel, Sıcak infüzyon, Islatarak yumuşatmak, Marine, Sıvı yağı, Makarna hamuru, Asitle temizleme, Sous vide, Kurup
Renkler	Yeşil
Bulaşıklar	Alkol, Kahvaltı, Peynir, Kokteyl, Kabuklular, Tatlılar, Balık, Meyve, Fonksiyonel, infüzyon, Öyle yemeği, Ana yemek, Et, Makarna, Hamur içi, Pizza, Kanatlılar, Salatalar, Sandviç, Atıştırmalık, Çorbalar, Starter, Çay, Vegeteryan, Sebzeler, Su
Malzemeler	Gin, Votka, Mozzarella, Diğerleri peynir, Çikolata, Karidesler, Istakoz, Yengeç, Kabuklular diğerleri, Morina, Yılanbalığı, Maymunbalığı, Somon, Balık (tuzlu su), Balık (tatlı su), Kabuklu deniz hayvanı, Kayısı, Muz, Turunçgiller, Hindistan cevizi, Salatalık, Patlıcan, Greyfurt, Kalamansi, Limon, Misket limonu, Mandalina, Mango, Zeytin, Portakal, İftali, Ananas, Erik, Pomegranate, Kabak, Ahududu, Karmız Meyveler, Çilek, Domates, Karpuz, Tavşan, Fesleğen, Frenk soğanı, Dereotu, Rezene, Nane, Parsely, Tarhun otu, Anason, Fasulyeler, Sığır eti, Kurutulmuş jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Porcini mantarları, Yermantar, Bakla mantarları, Badem, Fındık, Fıstık, Ceviz, Fındık, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, Bıldırcın, Hindi, Kümes hayvanları diğerleri, Coquilles, İstiridye, Kalamar, Karabiber, Hardal, Tuz, Vanilya, Acı biber, Enginar, Kuşkonmaz, Avokado, Kereviz, Havuç, Karnabahar, Sarımsak, Marul, Soğan, Patates, Kabak, Tatlı patates, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Zeytin yağı, Kabak çekirdeği, Pirinç, Deniz yosunu, İker, Soya peyniri, Yuzu
Besinler	Demir, Riboflavin / B2 Vitamini, C Vitamini, Kalsiyum