



Red Mustard Cress

Köken	Kuzey Avrupa
Tat / Aroma	hafif hardal ile karnabahar kar??m?
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, K??, Ku?konmaz, Barbekü, Babalar günü, Vah?i, Cad?lar Bayram?, Mantar, Midye, bal kaba??, Trüf mantar?
Depolama	So?uk, 2-7 °C

Red Mustard Cress (Hardal filizi), hafif hardal ile karnabahar kar????m? bir tada sahiptir.



TAT

Red Mustard Cress, hafif hardal ile karnabahar kar????m? bir tada sahiptir. Kendine özgü renge ona, joker olarak karakteristik bir özellik verir.

TASTE FRIENDS

Red Mustard Cress et, ve bal?k ile iyi gider. Ayr?ca farklı türde lahana ve patatesler ile de güzel kombinasyonlar oluşur. Bir hardal çorbas? sadece, Red Mustard Cress ili tamamlanabilir.

MEN?EI

Red Mustard Cress, geleneksel bir hollanda ürünüdür. Genellikle hollanda da yeti?tirilir. Alerjenler Hardal oldukça bilinen bir alerjendir. Fakat Red Mustard Cress, gerçek hardal gibi değildir. Hardal da oldu?u gibi alerjik reaksiyon yaratan etken madde ta??m?yor.

BULUNABİLİRLİK

Red Mustard Cress; y?l boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcak??? 2°C - 7°C dir. Ürün kalitesini optimum düzeyde tutmak için ise 2°C - 4°C de saklanmalıdır. Biz sosyal sorumlulu?umuz gere?i mutfa??n?za ürünü, temiz ve hijyenik ko?ullarda yeti?tirerek kullan?ma hazır olarak gönderiyoruz.

ALLERGENS

Mustard is a known allergen. Red Mustard Cress is not true mustard, but it does contain the substance that causes an allergic reaction to mustard.

OZELLIKLER

Tat	Ac?, Umami
Kültürler	Afrika, Alp, Avustralya, Balt?k, Baltisch, Flemenkçe, Frans ?zca, ?skandinav, Kuzey Amerikal?, Rusça, Türkçe
Paketleme	Solitair (16 st), CressSingle
Kullan?m	Dekorasyon, Garnitür, Marine, Asitle temizleme, Duman, K?zartma kar??t?r?n
Renkler	Kahverengi
Bula??klar	Kahvalt?, Kabuklular, Bal?k, Vah?i, Izgara, Ö?le yeme?i, Ana pemek, Et, Makarna, Pizza, Kanatl?lar, Salatalar, Sandviç, At??t?rmal?k, Çorbalar, Starter, Vejeteryan, Sebzeler
Malzemeler	Di?erleri peynir, Karidesler, Istakoz, Yengeç, Kabuklular di?erleri, Morina, Y?lanbal???, Bal?k (tuzlu su), Kabuklu deniz hayvan?, Elma, M?s?r, Salatal?k, Patl?can, Ananas, Kabak, Domates, Geyik, Tav?an, Av eti (di?erleri), Fesle?en, Nane, Parsely, Kar?ncalar, Di?er böcekler, S???r eti, Kurutulmu? jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Porçini mantarlar?, Shii Mantar?, Yermantar?, Ba?ka mantarlar, F?st?k, Ceviz, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, B?ld?rc?n, Hindi, Kümes hayvanlar? di?erleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Tarç?n, Kimyon, Hardal, Tuz, Vanilya, Enginar, Ku?konmaz, Avokado, Kereviz, Brokoli, Havuç, Karn?bahar, Hindiba, Sar?msak, Zencefil, Marul, So?an, Patates, Kabak, Tatl? patates, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Zeytin ya??, Kabak çekirde?i, Pirinç, Deniz yosunu, Soya sosu, Soya peyniri
Besinler	A Vitamini, C Vitamini, Kalsiyum