Sakura Cress®

Köken	Asya
Tat / Aroma	siyah turp
Sezon	Sonbahar, K??, Barbekü, Noel, Coquille St Jacques, Vah?i, Cad?lar Bayram?, Istakoz, Mantar, Midye, bal kaba??
Depolama	So?uk, 2-7 °C



Sakura Cress (k?rm?z? turp filizi) rengi ile birçok yemek çe?idi için e?siz bir tamamlay?c?d?r. EU PBR-protected: 'Sakura'

TAT

Sakura Cress® (K?rm?z? turp filizi) yenilebilen bir bitki olarak koppert cress markas?d?r. Sakura Cress tad?ndad?r. Koyu k?rm?z? rengi ile birçok yemek çe?idi için e?siz bir tamamlay?c?d?r.

TASTE FRIENDS

Sakura Cress, biftek yada ton bal??? gibi ya?l? yemeklere baharatl? bir tat verir. Sakura Cress geni? bir kulln?m alan?na sahiptir. Özellikle de so?uk yemeklerde mezelerde kullan?l?r.



Anlatacak bir hikâyemiz var

?lham al?n

MEN?EI

Sakura Cress, bizim ye?il turp filizinin k?rm?z? versiyonudur. Benzersiz k?rm?z? renginin yan?nda, çok sa?l?kl? bir üründür.

BULUNABILIRLIK

Sakura Cress y?l boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklabilir. Uygun depolama s?cakl??? 2°C - 4°C dir. Biz sosyal sorumlulu?umuz gere?i mutfa??n?za ürünü, temiz ve hijyenik ko?ullarda yeti?tirerek kullan?ma haz?r olarak gönderiyoruz.

EU PBR-protected: 'Sakura'

OZELLIKLER

Tat	Ac?, Tatl?, Umami
Kültürler	Afrika, Alp, Arjantinli, Asya, Avustralya, Balt?k, Baltisch, Çince, Flemenkçe, Frans?zca, Yunan, Hintli, Endonezya, ?talyan, Japon, Koreli, Akdeniz, ?skandinav, Kuzey Amerikal?, Farsça, Portekizce, Rusça, Güney Amerikal?, ?spanyol, Tayland, Türkçe
Kullan?m	F?r?nda pi?irme, Ha?lama, Harmanlama, Konservelemek, K?yma, Ay?klamak, Jel, Marine, S?v? ya ?, Asitle temizleme, Duman, Sous vide, K?zartma kar??t?r?n
Renkler	Siyah, Mavi, Kahverengi, Mor
Bula??klar	Kahvalt?, Peynir, 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, Su?i, Vejeteryan, Sebzeler
Malzemeler	Mozzarella, Di?erleri peynir, Karidesler, Istakoz, Yengeç, Kabuklular di?erleri, Morina, Y?lanbal???, Maymunbal???, Somon, Bal?k (tuzlu su), Bal?k (tatl? su), Kabuklu deniz hayvan?, Elma, Hindistan cevizi, M?s?r, Salatal?k, Patl?can, Kalamansi, Limon, Misket limonu, Mandalina, Zeytin, Portakal, Çark?felek, Ananas, Kabak, Domates, Geyik, Tav?an, Av eti (di?erleri), Frenk so?an?, Parsely, Fasulyeler, S???r eti, Kurutulmu? jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Porçini mantarlar?, Shii Mantar?, Yermantar?, Ba?ka mantarlar, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, B?ld?rc?n, Hindi, Kümes hayvanlar? di?erleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Hardal, Enginar, Ku?konmaz, Avokado, Kereviz, Havuç, Karn? bahar, Hindiba, Sar?msak, Zencefil, Yabanturpu, Süs lahanas?, Fasulye, Marul, So?an, Patates, Kabak, Tatl? patates, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Zeytin ya??, Ponzu sosu, Pirinç, Deniz yosunu, Soya sosu, Soya peyniri, Yuzu
Besinler	Biotin, Fosfor (mg), Manganez, Molibden, Tiamin / B1 Vitamini, B6 Vitamini, C Vitamini