



Ghoa Cress®

Köken	Asya
Tat / Aroma	turunçgil ve hafif ki?ni? tad?nda
Sezon	Bahar, Yaz, K??, Coquille St Jacques, Ringa, Istakoz, Mantar, Midye, Istiridye, bal kaba??
Depolama	So?uk, 2-7 °C

Ki?ni? filizi. ?çinde taze narenciye tad?n?n yan?nda ki?ni? tad?n? da bar?nd?rarak e?siz bir lezzet olu?turur.



TAT

Ghoa Cress® (Ki?ni? filizi); yenilebilen bir bitki olarak koppert cress markas?d?r. ?çinde taze narenciye tad?n?n yan?nda ki?ni? tad?n? da bar?nd?rarak e?siz bir lezzet olu?turur.

TASTE FRIENDS

Ghoa Cress çorbalar ve salatalar için mükemmel bir katkıd?r. Özellikle tropikal meyve ve cin ile yap?lan tatlılarla çok uyumludur. Ghoa Cress ilginç k?lan ?ey sadece onun tarifsiz lezzeti de?ildir, aynı zamanda sa?lık için de çok yararlıd?r. Ço?u insan tohumunu uzun yıllard?r sa?lık için tüketmektedir.

MEN?EI

Ghoa Cress neredeyse hindistan?n tüm yemeklerinde kullan?lmaktadır bu nedenle de h?nd?stan me?eili olarak an?lır. Ghoa Cress bir hindistan bölgesinin adıdır.

BULUNABİLİRLİK

Ghoa Cress; y?l boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklı??? 2°C - 7°C dir. Ürünün kalitesinin en iyi ?ekilde korunması için ise 2°C - 4°C ile 2°C - 7°C arasında saklanmalıdır. Biz sosyal sorumlulu?umuz gere?i mutfak?n?za ürünü, temiz ve hijyenik ko?ullarda yeti?tirerek kullan?ma hazır olarak gönderiyoruz.

OZELLİKLER

Tat

Tatlı?, Tuzlu, Ek?i, Ac?, Umami

Kültürler	Afrika, Arapça, Arjantinli, Asya, Avustralya, ?ili, Çince, Creolic, Yunan, Hintli, Endonezya, Japon, Koreli, Farsça, Peru, Portekizce, Güney Amerikal?, ?spanyol, Tayland, Türkçe, Oriental
Paketleme	Solitair (16 st), CressSingle
Kullan?m	F?r?nda pi?irme, Harmanlama, Hava tutmak, Pane etmek, Dövmek, Konservelemek, K?yma, So?uk ?nfüzyon, Ay?klamak, Fermente, Jel, S?cak ?nfüzyon, Marine, S?v? ya?, Makarna hamuru, Asitle temizleme, Duman, Sous vide, Buharlama, K?zartma kar??t?r?n, ?urup
Renkler	Kahverengi, Ye?il
Bula??klar	Alkol, Peynir, Kokteyl, Kabuklular, Bal?k, Meyve, Fonksiyonel, ?nfüzyon, Ö?le yeme?i, Ana pemek, Makarna, Salatalar, Sandviç, Çorbalar, Starter, Su?i, Vejeteryan, Sebzeler
Malzemeler	Gin, Çikolata, Karidesler, Istakoz, Yengeç, Kabuklular di?erleri, Morina, Maymunbal???, Somon, Bal?k (tuzlu su), Bal?k (tatlı su), Kabuklu deniz hayvan?, Elma, Yabanmersini, Turunçgiller, Hindistan cevizi, M?s?r, Salatal?k, Patl?can, Incir, Kalamansi, Limon, Misket limonu, Mandalina, Mango, Portakal, Bezelye, Ananas, Pomegranate, Kabak, Domates, Karpuz, Fesle?en, Frenk so?an?, Dereotu, Nane, Parsely, Adaçay?, Tarhun otu, Kar?ncalar, Di?er böcekler, Fasulyeler, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Porçini mantarlar?, Shii Mantar?, Ba?ka mantarlar, Badem, F?st?k, Ceviz, Tavuk, Ördek, Hindi, Kümes hayvanlar? di?erleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Karabiber, Tarç?n, Kimyon, Tuz, Vanilya, Ac? biber, Enginar, Ku?konmaz, Avokado, Kereviz, Havuç, Karn?bahar, Hindiba, Sar?msak, Zencefil, Süs lahanas?, Fasulye, Marul, So?an, Patates, Kabak, Tatlı patates, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Zeytin ya??, Ponzu sosu, Pirinç, Deniz yosunu, Soya sosu, ?eker, Soya peyniri, Yuzu
Besinler	A Vitamini, Folik asit / B9 Vitamini, Bak?r, Manganez, Molibden, D Vitamini, E Vitamini, K Vitamini, Potasyum