



Persinette® Cress

Köken	Güney Avrupa
Tat / Aroma	maydanoz
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, Kış, Kuşkonmaz, Barbekü, Noel, Paskalya, Babalar günü, Vahşi, Ringa, Mantar, bal kabağı, Trüf mantar
Depolama	Soğuk, 2-7 °C

Maydanoz filizi. Çorbalar, et, balık ve kümes hayvanlar için çok iyi bir garnitür ve baharattır.



TAT

Persinette® Cress (Maydanoz filizi); yenilebilen bir bitki olarak Koppert Cress markasıdır. Çorbalar, et, balık ve kümes hayvanlar için çok iyi bir garnitür ve baharattır.

TASTE FRIENDS

Servis öncesinde tabakların üzerine dekore edilir. Genellikle taze olarak kullanılır. Bu bitki yapısından dolayı geleneksel madanoza göre ağızda daha hoş bir lezzet hissetmenizi sağlar.

MENŞEI

Persinette Cress; genellikle baharat olarak kullanılan popüler bir bitkidir. Esas menşei Akdeniz ülkeleridir. Eski zamanlarda bir çok yemekte kullanılıyordu. Batı avrupalıların tanınması ise romalıların zamanına dayanmaktadır.

BULUNABİLİRLİK

Persinette Cress; yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2°C - 4°C dir. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği üfannıza ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirilerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz.

OZELLİKLER

Tat

Tatlı, Tuzlu, Ekşi, Acı, Umami

Kültürler	Afrika, Alp, Arapça, Arjantinli, Asya, Avustralya, Baltık, Baltisch, ?ili, Çince, Creolic, Flemenkçe, Fransızca, Yunan, Hintli, Endonezya, ?talyan, Japon, Koreli, Akdeniz, Meksikalı, ?skandinav, Kuzey Amerikalı, Farsça, Peru, Portekizce, Rusça, Güney Amerikalı, ?spanyol, Tayland, Türkçe, Oriental
Paketleme	Solitaire (16 st), CressSingle
Kullanım	Fırında piirme, Harmanlama, Konservelemek, K?yma, So?uk ?nfüzyon, Ay?klamak, Fermente, Jel, Marine, S?v?ya?, Makarna hamuru, Asitle temizleme, Duman, Sous vide, K?zartma kar??t?r?n, ?urup
Renkler	Ye?il
Bula??klar	Kahvaltı, Peynir, Balık, Meyve, Fonksiyonel, Vah?, Izgara, Ö?le yeme?i, Ana pemek, Et, Makarna, Pizza, Kanatlılar, Salatalar, Sandviç, At??t?rmalı?k, Çorbalar, Starter, Vejeteryan, Sebzeler
Malzemeler	Di?erleri peynir, Çikolata, Karidesler, Istakoz, Yengeç, Kabuklular di?erleri, Morina, Y?lanbal???, Maymunbal???, , Somon, Balık (tuzlu su), Balık (tatlı su), Kabuklu deniz hayvanı, Elma, Hindistan cevizi, M?s?r, Salatalık, Patlıcan, Incir, Greyfurt, Kalamansi, Mandalina, Mango, Zeytin, Portakal, Çark?felek, ?eftali, Ananas, Erik, Pomegranate, Kabak, Domates, Geyik, Tav?an, Av eti (di?erleri), Frenk so?anı, Parsely, Tarhun otu, Kar?ncalar, Di?er böcekler, Fasulyeler, S???r eti, Kurutulmu? jambon, Keçi, 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 hayvanları di?erleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Karabiber, Tarç?n, Kimyon, Hardal, Tuz, Vanilya, Ac?biber, Enginar, Ku?konmaz, Avokado, Pancar kökü, Kereviz, Brokoli, Havuç, Karn?bahar, Hindiba, Sar?msak, Zencefil, Yabanciturpu, Fasulye, So?an, Patates, Turp, Kabak, Tatlı patates, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Zeytin ya??, Kabak çekirde?i, Pirinç, Soya sosu, ?eker, Soya peyniri
Besinler	A Vitamini, Demir, C Vitamini, K Vitamini, Kalsiyum