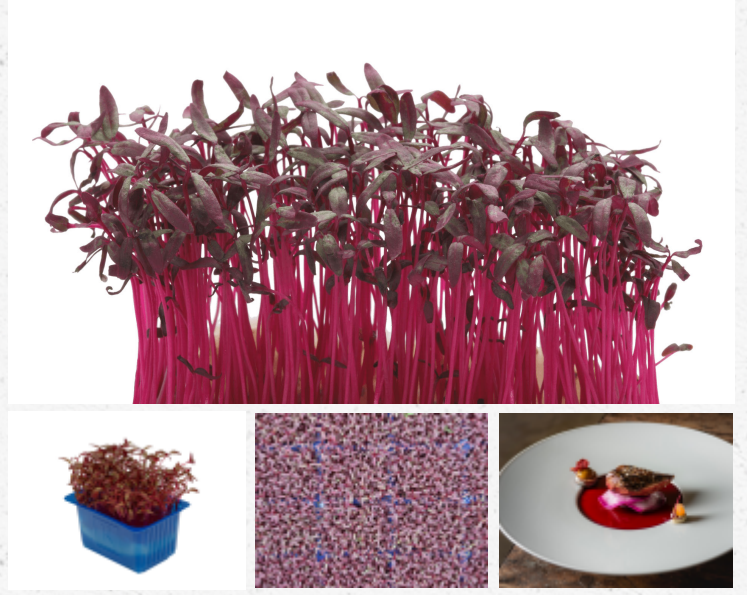




Scarlet Cress

Köken	Güney Avrupa
Tat / Aroma	?spanak ya da hafif k?rm?z ? pancar tad?nda
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, K??, Ku?konmaz, Barbekü, Noel, Coquille St Jacques, Paskalya, Babalar günü, Vah?i, Cad?lar Bayram?, Ringa, Istakoz, Anneler günü, Mantar, Midye, Istiridye, bal kaba??, Ravent, Sevgililer günü
Depolama	So?uk, 2-7 °C



Scarlet Cress (Pancar filizi) hafif k?rm?z? pancar tad?ndaki aromas? ile çok kullan??l? ve dekoratif bir üründür.

TAT

Scarlet Cress (Pancar filizi)hafif k?rm?z? pancar tad?ndaki aromas? ile çok kullan??l? ve dekoratif bir üründür.

TASTE FRIENDS

Toprak tad?ndaki pancar filizi, tatl?lar ile uyumlu bir kombinasyon olu?turur. Bal?k ya da et ile kullan?ld???nda pancar tad?n? verir. Renkli vurgusa da salatalar için iyi bir ilavedir.

MEN?EI

Scarlet Cress, genellikle yapraklar? kulln?lan son derece besleyici tropik bitlerinde aras?nda bulundu?u aileden gelmektedir. Vitaminler ve besleyici mineraller aç?s?ndan oldukça zengindir.

BULUNABİLİRLİK VE SAKLAMA

Scarlet Cress, y?l boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. 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.

OZELLİKLER

Tat Ac?, Tatl?, Umami

Kültürler	Afrika, Alp, Arjantinli, Asya, Baltık, Baltisch, Flemenkçe, Fransızca, Yunan, İtalyan, Japon, Koreli, Skandinav, Kuzey Amerikalı, Farsça, Peru, Rusça, Türkçe
Paketleme	Solitaire (16 st), CressSingle
Kullanım	Fırında pişirme, Haşlama, Harmanlama, Pane etmek, Konservelenmek, Kızırma, Soğuk infüzyon, Konfitür, Ayıklamak, Dondurucu, Jel, Sıcak infüzyon, Islatarak yumuşatmak, Marine, Sıvı yağı, Asitle temizleme, Duman, Sous vide, Kızartma karıştırma, Kurup
Renkler	Pembe, Kırmızı
Bulaşıklar	Alkol, Kahvaltı, Peynir, Kokteyl, Kabuklular, Tatlılar, Balık, Meyve, Fonksiyonel, Vahşi, Izgara, Öyle yemeği, Ana yemek, Et, Makarna, Hamur işi, Pizza, Kanatlılar, Salatalar, Sandviç, Atıştırmalık, Çorbalar, Starter, Suşi, Çay, Vegeteryan, Sebzeler, Su
Malzemeler	Gin, Votka, Mozzarella, Dişerleri peynir, Çikolata, Karidesler, Istakoz, Yengeç, Kabuklular dişerleri, Morina, Yılanbalığı, Maymunbalığı, Somon, Balık (tuzlu su), Balık (tatlı su), Kabuklu deniz hayvanı, Elma, Muz, Kiraz, Turunçgiller, Hindistan cevizi, Mısır, Salatalık, Patlıcan, Greyfurt, Kalamansi, Limon, Misket limonu, Mandalina, Mango, Portakal, Çarkıfelek, İftali, Armut, Bezelye, Ananas, Pomegranate, Kabak, Ahududu, Kırmızı Meyveler, Çilek, Domates, Karpuz, Geyik, Tavşan, Av eti (dişerleri), Fesleğen, Dereotu, Nane, Parsely, Adaçayı, Tarhun otu, Anason, Karıncalar, Dişer böcekler, Fasulyeler, Sıvı eti, Kurutulmuş jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Porcini mantarlar, Shii Mantar, Yermantar, Bakla mantarlar, Badem, Fındık, Fıstık, Ceviz, Fındık, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, Bıldırcın, Hindi, Kümes hayvanları dişerleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Karabiber, Tuz, Vanilya, Acı biber, Enginar, Kuşkonmaz, Avokado, Pancar kökü, Kereviz, Brokoli, Havuç, Karıbahar, Hindiba, Sarımsak, Zencefil, Yabancurpu, Süs lahanası, Fasulye, Marul, Soğan, Patates, Turp, Kabak, Tatlı patates, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Zeytin yağı, Kabak çekirdeği, Pirinç, Deniz yosunu, Soya sosu, İker, Soya peyniri, Yuzu
Besinler	A Vitamini, B6 Vitamini, C Vitamini, Kalsiyum