



RucolaCress®

Köken	Afrika, Asya, Güney Avrupa
Tat / Aroma	taze roka –baharatlı nohut
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, Kış, Kuşkonmaz, Barbekü, Coquille St Jacques, Paskalya, Vahşi, Mantar, Midye, Istiridye, bal kabağı, Çilek, Trüf mantar
Depolama	Soğuk, 2-7 °C

Roka filizi. Bu kadar güçlü bir lezzetin, böylesine küçük bir yaprakta bulunması oldukça inanılmazdır.



TAT

RucolaCress® (Roka filizi) yenilebilen bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Koppert Cress Türkiye'den tedarik edeceğiniz RucolaCress son derece güçlü bir tada sahiptir. Bu kadar güçlü bir lezzetin, böylesine küçük bir yaprakta bulunması oldukça inanılmazdır. Tadın nohutunu anımsatır.

TASTE FRIENDS

RucolaCress ince yaprakları dekorasyon için uygun olup, salatalar ve patates püresinde de kullanılır. Pişirme durumunda ise makarna sosu, jambon, peynir, krema ve arpacak ile kullanılabilir. Eğer pişirmeyi yemeklerde kullanırsanız, Rucola Cress en son eklemenizi tavsiye ederiz. Rucola Cress makarna sosunda fantastik bir tat ve görünüm sağlar.

MENŞEI

RucolaCress, italyanlar, yunanlılar, portekizliler ve ispanyollar tarafından sıkça kullanılan ve bilinen geleneksel bir akdeniz bitkisidir. Ama orta doğu, mısır ve kuzey afrikalıların geri kalanını unutmayalım. Bugünlerde uluslar arası üretilen bir bitkidir. Açık sözlü olmak gerekirse, yemeklerde tat belirleyici olarak çok baskın bir karaktere sahiptir. Çiğ de yenilebilir, pişirilebilir de. Bizim ürünlerimiz açısından, çiğ olarak tüketilmelerini tavsiye ederiz.

BULUNABİLİRLİK

RucolaCress, yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2°C - 7°C'dir. Ürün kalitesini optimum düzeyde tutmak için ise 2°C - 4°C'de saklanmalıdır. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağınıza ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirilerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz.

ALLERGENS

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

OZELLIKLER

Tat	Ac?, Ek?i, Umami
Kültürler	Alp, Arapça, Balt?k, Baltisch, Flemenkçe, Frans?zca, Yunan, ?talyan, Akdeniz, Farsça, Peru, ?spanyol, Türkçe, Oriental
Kullan?m	F?r?nda pi?irme, Konservelemek, 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	Kahvalt?, Peynir, Kabuklular, Bal?k, Fonksiyonel, Vah?i, Izgara, Ö?le yeme?i, Ana pemek, Et, Makarna, Pizza, Kanatlı?lar, Salatalar, Sandviç, At??t?r?mal?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 (tatlı su), Kabuklu deniz hayvan?, Elma, Kay?s?, Hindistan cevizi, M?s?r, Salatal?k, Patlı?can, Incir, Greyfurt, Kalamansi, Limon, Misket limonu, Mandalina, Mango, Zeytin, Portakal, ?eftali, Ananas, Pomegranate, Kabak, Çilek, Domates, Karpuz, Geyik, Tav?an, Av eti (di?erleri), Fesle?en, Frenk so?an?, Dereotu, Rezene, Nane, Parsely, Adaçay?, Kar?ncalar, Di?er böcekler, Fasulyeler, S???r eti, Kurutulmu? jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Porçini mantarlar?, Yermantar?, Ba?ka mantarlar, Badem, F?nd?k, F?st?k, Ceviz, F?nd?k, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, B?ld?rc?n, Hindi, Kümes hayvanlar? di?erleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Karabiber, Hardal, Tuz, Vanilya, Ac? biber, Enginar, Ku?konmaz, Avokado, Pancar kökü, Kereviz, Havuç, Karn?bahar, Hindiba, Sar?msak, Zencefil, Yabanturpu, Süs lahanas?, Fasulye, Marul, So?an, Patates, Turp, Kabak, Ekmek, Kuskus, Yumurta, Zeytin ya??, Kabak çekirde?i, Pirinç, Deniz yosunu, Soya sosu, Soya peyniri
Besinler	A Vitamini, Demir, C Vitamini