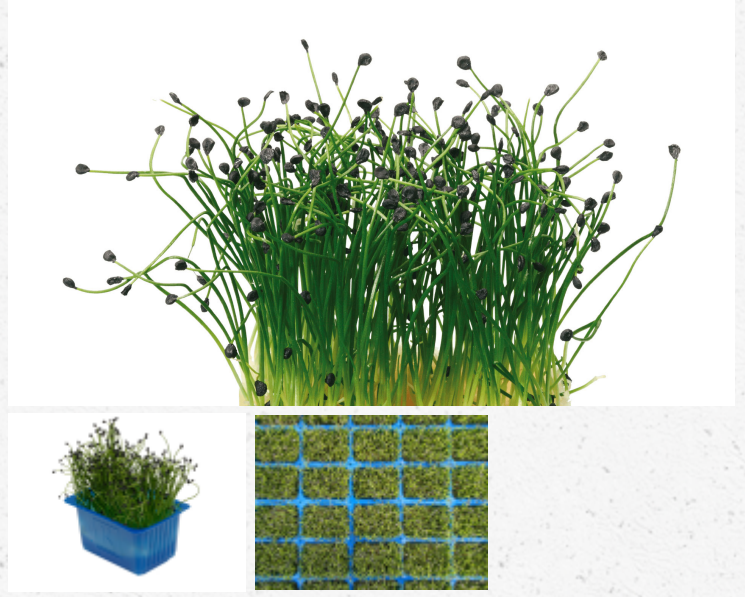




Rock Chives®

Köken	Asya
Tat / Aroma	hafif sarımsak, soğan tadında
Sezon	Bahar, Yaz, Sonbahar, Kış, Kuşkonmaz, Barbekü, Coquille St Jacques, Paskalya, Babalar günü, Vahşi, Cadılar Bayramı, Mantar, Midye, bal kabağı
Depolama	Soğuk, 2-7 °C

Soğan filizi. Karakteristik özelliği tepelerde görülen siyah noktalardır. Bunlar tohum kabuklarıdır. Bu tohum kabukları, ürüne eklenmeli bir özellik verir.



TAT

Rock Chives® (Soğan filizi) yenilebilen bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Karakteristik özelliği tepelerde görülen siyah noktalardır. Bunlar tohum kabuklarıdır. Bu tohum kabukları, ürüne eklenmeli bir özellik verir. Soğan filizinde, bitki yağı, sızma yağı ve tzatziki ile çok uyumlu olan keyifli bir sarımsak tadı vardır.

TASTE FRIENDS

Bu tat ayrıca, sebze yemekleri et ve balık içinde gayet uyumludur. Diğer ilginç tarafı ise sıtıldığında tepedeki tohum kabukları gevrek bir hal alır (kavrulmuş gibi olur).

MENŞEI

Rock Chives, doğu asyanın dağlık bölgelerinde görülen bir soğan türüdür. Özellikle Çin'de lezzetli tadı sayesinde sayısız yemekte kullanılır.

BULUNABİLİRLİK VE SAKLAMA

Rock Chives, yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2°C - 4°C'dir. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfakta ürün, 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, İngilizce, Fransızca, Almanca, Yunan, Hintli, Endonezya, ?talyan, Japon, Koreli, Akdeniz, Meksikalı, ?skandinav, Kuzey Amerikalı, Farsça, Peru, Polonya, Portekizce, Rusça, Güney Amerikalı, ?spanyol, Tayland, Türkçe, Oriental
Paketleme	Solitaire (16 st), CressSingle
Kullanım	Fırında pişirme, Haşlama, Pane etmek, Konservlemek, Kızırma, Ayıklamak, Fermente, Dondurucu, Jel, Marine, Sıvı yağı, Asitle temizleme, Duman, Sous vide, Kızartma karıştırma
Renkler	Siyah, Yeşil
Bulaşıklar	Kahvaltı, Peynir, Balık, Fonksiyonel, Vahşi, Izgara, Ökle yemeği, Ana pemek, Et, Makarna, Pizza, Kanatlılar, Salatalar, Sandviç, Atıştırmalık, Çorbalar, Starter, Suşi, Vegeteryan, Sebzeler
Malzemeler	Mozzarella, Diğerleri peynir, Karidesler, Istakoz, Yengeç, Kabuklular diğerleri, Morina, Yılanbalığı, Maymunbalığı, Somon, Balık (tuzlu su), Balık (tatlı su), Kabuklu deniz hayvanı, Elma, Mısır, Salatalık, Patlıcan, Limon, Zeytin, Kabak, Domates, Geyik, Tavşan, Av eti (diğerleri), Fesleğen, Dereotu, Nane, Parsely, Tarhun otu, Fasulyeler, Sığır eti, Kurutulmuş jambon, Keçi, Kuzu, Organlar, Domuz, Koyun, Dana eti, Et, Porcini mantarları, Balık mantarları, Fstık, Ceviz, Tavuk, Ördek, Kaz, Sülün, Güvercin, Bıldırcın, Hindi, Kümes hayvanları diğerleri, Coquilles, Istiridye, Kalamar, Tuz, Vanilya, Acı biber, Enginar, Kuşkonmaz, Avokado, Pancar kökü, Kereviz, Brokoli, Havuç, Karnabahar, Hindiba, Sarımsak, Zencefil, Yabancurpu, Süs lahanası, Fasulye, Marul, Soğan, Patates, Turp, Kabak, Tatlı patates, Ekmek, Kuskus, Liqorice, Zeytin yağı, Kabak çekirdeği, Pirinç, Deniz yosunu, Soya sosu, Soya peyniri
Besinler	A Vitamini, Folik asit / B9 Vitamini, Bakır, Manganez, Molibden, Tiamin / B1 Vitamini, C Vitamini, E Vitamini, K Vitamini, Kalsiyum, Vitamine B12