



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Rock Chives®

<b>Sapore</b>	Aglione dolce
<b>Utilizzo</b>	Stuzzichini, pesce o carne
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Sapore ed utilizzo

Rock Chives® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Rock Chives è caratterizzata dal piccolo seme nero presente sulla punta del crescione e che conferisce al prodotto un carattere allegro. Rock Chives ha un delicato sapore di aglio che viene esaltato col burro alle erbe, l'olio o lo tzatziki. È anche indicato per i piatti a base di verdura, pesce e carne. Particolare divertente è il baccello che diventa croccante dopo un riscaldamento di breve durata.

### Origini

Rock Chives è una varietà di erba cipollina proveniente dalle regioni montagnose del Sud Est Asiatico. In Cina è usata in molti piatti per il suo sapore delicato.



Rock Chives (*Allium*)

### Disponibilita' e conservazione

Rock Chives è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2-7°C.

### Produzione

Rock Chives è seminato e coltivato su substrato di fibra naturale assolutamente pulita. Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.



Zoet/Sweet/  
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/  
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/  
Salzig/Salé



Confezione: 16 tazze per scatola (30x40 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Olanda

Tel : +31 174 242819

Fax : +31 174 243611

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com