



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Rock Chives®

Sabor	Ajo suave
Uso	Aperitivos, pescado o carne
Medio	Cultivo socialmente adaptado, con control de plagas biológico
Disponibilidad	Todo el año
Duración	Hasta 7 días entre 2 y 7°C

Sabor y aplicaciones

Rock Chives® es la denominación comercial de Koppert Cress para una planta comestible. Rock Chives se caracteriza por la zona negra en la parte superior de la cress, que es la vaina. La vaina es la que aporta un carácter divertido al producto. Rock Chives tiene un suave sabor a ajo, que combina bien en mantequilla de ajo, aceite o taziki. El sabor también combina bien con platos de verdura, carne y pescado. Un efecto gracioso es que si se calienta brevemente la vaina se vuelve crujiente.

Origen

Rock Chives es un tipo de cebollino de la región montañosa del este de Asia, en China especialmente es usado para diversos platos por su delicado sabor. La familia de los Allium es enorme y va desde margaritas (flores) hasta chalotas. El Rock Chives pertenece al grupo de las variedades sembradas. Tiene un sabor de ajo suave, que no está presente en ningún otro cebollino.



Rock Chives (*Allium*)

Disponibilidad y duración

Rock Chives Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2 y 7°C.

La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2 y 4°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

