



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Rock Chives®

| | |
|----------------------|--|
| Geschmack | Milder Knoblauch |
| Passt zu | Amuses, Fisch oder Fleisch |
| Anbau | Nachhaltiger Anbau mit biologischem Pflanzenschutz |
| Verfügbarkeit | Ganzjährig |
| Haltbarkeit | Bis zu sieben Tage bei 2-7°C |

Geschmack und Anwendung

Rock Chives® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze. Rock Chives ist an der schwarzen Hülse auf der Kresse zu erkennen, der Samenhülse. Diese Hülse verleiht der Kresse einen verspielten Charakter. Rock Chives hat ein feines Knoblaucharoma, das sich ausgezeichnet in Kräuterbutter, Öl oder Tsatsiki entfaltet. Außerdem passt dieser Geschmack gut zu Gemüsegerichten, Fisch und Fleisch. Die Samenhülse wird übrigens knusprig, wenn man sie kurz erhitzt. Ein ganz besonderer Effekt.

Herkunft

Rock Chives ist ein Schnittlauchtyp aus einer Bergregion in Ost-Asien. Besonders in China wird er wegen seines delikaten Geschmacks in zahlreichen Gerichten verwendet. Die Familie der Zwiebelgewächse ist riesig und reicht von Lilien bis hin zu Schalotten, Rock Chives gehört zu der Gruppe der samenproduzierenden Varietäten. Es hat einen milden Knoblauchgeschmack, der es von anderen Schnittlaucharten unterscheidet.



Rock Chives (*Allium*)

Verfügbarkeit und Haltbarkeit

Rock Chives ist ganzjährig erhältlich. Dieses Produkt sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 2 bis 7°C aufbewahrt werden. Die optimale Temperatur, bei der die Qualität am besten erhalten bleibt, liegt zwischen 2 und 4°C. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Rock Chives den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.



Zoet/Sweet/
Süß/Doux



Umami



Zuur/Sour/
Saur/Aigre



Bitter/Amer



Zout/Salt/
Salzig/Salé

