

KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Rock Chives®

Sabor Alho suave

UtilizaçãoAperitivos, peixe, carneCultivoCultivo socialmente adaptado,

com controlo biológico de pragas

Disponibilidade Ano inteiro

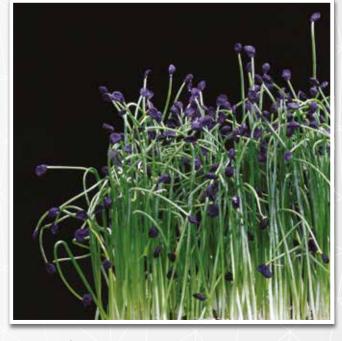
Vida de prateleira Até sete dias entre 2-7°C

Sabor e aplicação

Rock Chives® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma planta Rock Chives é caracterizada pela vagem preta na parte superior da Cress. A vagem acrescenta um carácter divertido ao produto. Rock Chives tem um sabor suave a alho, combina bem com manteiga de alho, azeite ou taziki. O sabor também combina bem com pratos de verduras, came e peixe. Se aquecer suavemente a vagem, toma-se crocante e produz um efeito divertido.

Origem

Rock Chives é um tipo de cebolinho da região montanhosa do Este da Ásia, é usado especialmente na China, em vários pratos, pelo seu sabor suave. A família dos Allium é enorme e vai desde margaridas (flores) até chalotas. Rock Chives pertence ao grupo das variedades plantadas. Tem um sabor suave a alho que não está presente em nenhum outro cebolinho.



Rock Chives® (Allium)

Disponibilidade e armazenamento

Rock Chives esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Rock Chives atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.













Solitary Box: 16x (30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x (30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel I 2681 MB Monster Holanda

Tel: +31 174 24 28 19 Fax: +31 174 24 36 11 info@koppertcress.com www.koppertcress.com