



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Rock Chives®

Sabor	Alho suave
Utilização	Aperitivos, peixe, carne
Cultivo	Cultivo 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, carne e peixe. Se aquecer suavemente a vagem, torna-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.



Doce



Umami



Sal



Ácido



Amargo



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holanda

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com