



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Rock Chives®

| | |
|------------------------|--|
| Smak | Łagodny czosnek |
| Użycie | Amuses-bouches, ryby lub mięsoi |
| Uprawa | Uprawa społecznie odpowiedzialna z biologiczną ochroną upraw |
| Dostępność | Przez cały rok |
| Okres trwałości | Do 7 dni w temperaturze 2–7°C |

Smak i zastosowanie

Rock Chives® to nazwa jadalna roślina marki Koppert Cress. *Rock Chives* charakteryzuje się małą czarną kropką na górze którą jest strąk nasienny. Strączek nadaje produktowi nieco figlarnego charakteru. *Rock Chives* ma wspaniały czosnkowy smak, który dobrze komponuje się z masłem ziołowym, olejem lub tzatziki.

Świetnie smakuje również w daniach warzywnych, rybnych oraz mięsnych. Ciekawostką jest to, że strąk nasion staje się chrupiący po podgrzaniu.

Pochodzenie

Rock Chives to rodzaj szczypiorku pochodzący z górskich regionów Azji Wschodniej. Szczególnie w Chinach jest stosowany w różnych potrawach ze względu na dobry smak. *Rock Chives* należy do grupy odmian nasiennych. Ma łagodny smak czosnku, którego nie ma w żadnym innym szczypiorku.



Rock Chives® (*Allium*)

Dostępność i trwałość

Rock Chives są dostępne przez cały rok i mogą być przechowywane do tygodnia w temperaturze od 2–7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2–4°C.

Produkowany zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, *Rock Chives* spełnia standardy higieny w kuchni. Ze względu na czysty oraz higieniczny sposób uprawy produkt jest gotowy do spożycia.



Słodki



Umami



Sól



Kwas



Gorzki



Solitary Box: 16x
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x
(30x40x14 cm)

Koppert Cress B.V.

De Poel 1

2681 MB Monster

Holandia

Tel : +31 174 24 28 19

Fax : +31 174 24 36 11

info@koppertcress.com

www.koppertcress.com