

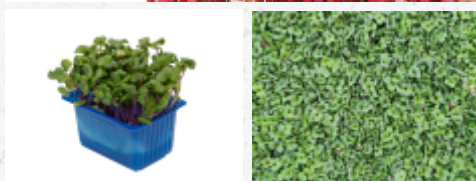


Chilli Cress

Raphanus

Pochodzenie	Azja
Smak/Aromat	Pikantna gorczyca
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Wielkanoc, Halloween, Dynia
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Chilli Cress to pikantny i dekoracyjny dodatek do potraw.



SMAK

Chilli Cress to pikantny i dekoracyjny dodatek do potraw.

TASTE FRIENDS

Chilli Cress idealnie nadaje się do dań, które zwykle wymagają rzodkiewki. Jest również dobrym dodatkiem do zimnych sałatek. W gorących daniach Chilli Cress można użyć z potrawami tłustymi lub chrupiącymi.

POCHODZENIE

Chilli Cress to bardzo popularny produkt w Chinach, gdzie jest używany w wielu potrawach. Z Chilli Cress wyrasta czerwono-zielona roślina, która jest zwykle gotowana, aby nadać potrawie pikanterii. Powinna być przechowywana w chłodzie, aby zapobiec jej zbyt szybkiemu wzrostowi.

DOSTĘPNOŚĆ

Chilli Cress jest dostępny przez cały rok i można go łatwo przechowywać do siedmiu dni. Temperatura przechowywania tego produktu wynosi od 2 do 7°C. Optymalna temperatura dla utrzymania najlepszej jakości wynosi od 2 do 4°C. W przypadku utrzymywania rośliny w wyższej temperaturze nic się nie stanie, będzie ona nadal rosła i zacznie wykorzystywać wodę z medium. Wystarczy zmoczyć podłoże i ponownie wstawić roślinę do chłodzenia.

Wyprodukowana w hodowli odpowiedzialnej społecznie, Chilli Cress spełnia higieniczne standardy kuchenne. Produkt jest gotowy do użycia, ponieważ jest czysty i higienicznie.

SPECYFIKACJE

Smak	Słodki, Słony, Kwaśny, Gorzki, Umami
Kultury	Afrykańska, Alpejska, Azjatycka, Bałkańska, Bałtycka, Chińska, Kreolska, Holenderska, Francuska, Grecka, Indyjska, Indonezyjska, Włoska, Japońska, Koreańska, ?ródziemnomorska, Nordycka, Północno Amerykańska, Peruwiana, Portugalska, Rosyjska, Hiszpańska, Turecka
Opakowanie	Solitaire (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Blanszowanie, Mieszanie, Puree, Panierka, Okazały, Dekoracja, Smażenie na gorącym oleju, Wysuszenie, Fermentujący, Garnirunek, Marynowanie, Wymieszaj smażenie
Kolor	Zielony, Różowy, Fioletowy
Naczynia	Przygotowanie, Ser, Dżem, Grill, Obiad, Danie główne, Mięso, Makaron, Pizza, Sałatki, Kanapki, Przekąska, Zupy, Sushi, Dania wegańskie, Warzywa
Przyjazne smaki	Sery (inne), Dorsz, Węgorz, ?oso?, Ryby (słonowodne), Ryby (słodkowodne), Jabłko, Kukurydza, Ogórek, Bakłażan, Oliwki, Dynia, Pomidor, Arbuz, Królik, Dżem (inne), Bazylia, Szczypiorek, Koper włoski, Fasolka, Wołowina, Szynek suszony, Kozina, Jagnięcina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Cielęcina, Mięso (inne), Grzyby (inne), Kurczak, Kaczka, Gęś, Indyk, Czarny pieprz, Papryka chili, Karczochy, Szparag, Awokado, Brokuły, Kalafior, Czosnek, Chrzan, Fasola zwyczajna, Sałata, Cebula, Ziemniak, Rżodkiewka, Dynia piekarnicza, Bataty (słodkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ryż, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu
Składniki odżywcze	Kwas foliowy (ug) B9, Fosfor (mg), Niacyna (mg) B3, Witamina B6 (mg), Witamina C (mg)
Nazwa łacińska	Raphanus
Synonimy	Rzeżucha rzodkiewkowa, Rzeżucha ostra, Rzeżucha alpejska, Rzeżucha do sushi, Rzeżucha do burgerów, Rzeżucha sałatkowa, Rzeżucha kanapkowa, Rzeżucha czerwona
Wymiary	Minimum 3 cm, maksimum 12 cm powyżej podłoża uprawnego. Na podłożu powinno znajdować się tyle nasion, aby w przypadku w pełni wyrośniętej rzeżuchy nie powstały przerwy między jej liśćmi.

Normy mikrobiologiczne

Patogeny: Salmonella spp Nieobecna w 25 g, Listeria monocytogenes Nieobecna w 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Nieobecna w 25 g