



Kyona Mustard Cress

Brassica

Pochodzenie	Europa Północna
Smak/Aromat	Łagodna gorczyca z nutami kalafiora
Pory roku	Wiosna, Lato, Jesień, Zima, Szparagi, Grill, Dzień Ojca, Dziczyszna, Halloween, Grzyby, Małże, Dynia, Trufle
Przechowywanie	Zimno, 2-7 ° C

Kyona Mustard Cress nie jest prawdziwą musztardą, ale zawiera substancję wywołującą reakcję alergiczną jak musztarda.



SMAK

Kyona Mustard Cress ma łagodny smak musztardy z nutami kalafiora. Kolor Kyona Mustard Cress nadaje jej figlarnego charakteru.

TASTE FRIENDS

Dobrze komponuje się z pożywными mięsami i rybami, takimi jak polędwica wołowa czy skrzydełka kurczaki. Dobrze komponuje się również z różnymi rodzajami kapusty i ziemniakami. Zupa musztardowa jest kompletna dopiero po polaniu jej świeżym Kyona Mustard Cress.

POCHODZENIE

Kyona Mustard Cress to tradycyjny holenderski produkt, który do dziś jest uprawiany w Holandii. Odwiedzając Holandię czysto myślicie, że wiele różnych pól, które możecie zobaczyć latem, to pola rzepaku. W rzeczywistości większość pól to pola gorczycy. Musztarda jest używana głównie jako zielony nawóz. Ale nasiona są zbierane dla Koppert Cress i dla przemysłu.

DOSTĘPNOŚĆ

Kyona Mustard Cress jest dostępna przez cały rok i może być przechowywana w temperaturze 2 - 7°C do siedmiu dni. Produkowana zgodnie ze społecznie odpowiedzialnymi metodami uprawy, Kyona Mustard Cress spełnia standardy higieny w kuchni. Możecie używać tego produktu bezpośrednio, ponieważ jest uprawiany czysto i higienicznie.

ALERGENY

Musztarda to znany alergen. Kyona Mustard Cress nie jest prawdziw? musztard?, ale zawiera substancj? wywo?uj?c? reakcj? alergiczn? jak musztarda.

SPECYFIKACJE

Smak	Gorzki, Umami
Kultury	Afryka?ska, Alpejska, Australijska, Ba?ka?ska, Ba?tycka, Holenderska, Francuska, Nordycka, Pó?nocno Ameryka?ska, Rosyjska, Turecka
Opakowanie	Solitair (16 ul.), CressSingle
Stosowanie	Dekoracja, Garnirunek, Marynowanie, Marynowanie, Pali ?, Wymieszaj sma?enie
Kolor	Br?zowy
Naczynia	?niadanie, Skorupiaki, Ryba, Dziczyzna, Grill, Obiad, Danie g?ówne, Mi?so, Makaron, Pizza, Drób, Sa?atki, Kanapka, Przek?ska, Zupy, Przystawki, Dania wega?skie, Warzywa
Przyjazne smaki	Gin, Sery (inne), Krewetki, Homar, Krab, Mi?czaki (inne), Dorsz, W?gorz, Ryby (s?onowodne), Skorupiaki, Jab?ko, Kukurydza, Ogórek, Bak?a?an, Ananas, Dynia, Pomidor, Jelenina, Królik, Dziczyzna (inne), Bazylia, Mi?ta, Pietruszka, Mrówki, Owady (inne), Wo?owina, Szynka suszona, Kozina, Jagni?cina, Podroby, Wieprzowina, Baranina, Ciel?cina, Mi?so (inne), Borowik szlachetny, Grzyby shiitake, Trufle, Grzyby (inne), Pistacja, Orzech w ?oski, Kurczak, Kaczka, G??, Ba?ant, Go??b, Przepiórka, Indyk, Drób (inne), Przegrzebki (ma??e ?w. Jakuba), Ostryga, Ka?amarnica, Cynamon, Kminek, Musztarda, Sól, Wanilia, Karczochy, Szparag, Awokado, Seler, Broku ?y, Marchewka, Kalafior, Cykoria, Czosnek, Imbir, Sa?ata, Cebula, Ziemniak, Dynia pi?mowa, Bataty (s?odkie ziemniaki), Chleb, Kuskus, Jajko, Oliwa z oliwek, Nasiona dyni, Ry?, Wodorosty, Sos sojowy, Tofu
Sk?adniki od?ywcze	Witamina A (ug), Witamina C (mg), Wap? (mg)
Nazwa ?aci?ska	Brassica
Synonimy	Wok, Curry, Rze?ucha alpejska, Rze?ucha do sushi, Rze?ucha do burgerów, Rze?ucha sa?atkowa, Rze?ucha kanapkowa, Rze?ucha musztardowa, ?agodna rze?ucha musztardowa, Czerwona musztarda, Czerwona gorczyca
Wymiary	Minimum 3 cm, maksimum 12 cm powy?ej pod?o?a uprawnego. Na pod?o?u powinno znajdowa? si? tyle nasion, aby w przypadku w pe?ni wyro?ni?tej rze?uchy nie powsta?y przerwy mi?dzy jej li??mi.

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