



KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

Soğan filizi

(Rock Chives®)

Tat	hafif sarımsak, soğan tadında
Kullanımı	balık yada et ile çok farklı bir kombinasyon oluşturur.
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +2, +7 derecede

Tat ve kullanım

Rock Chives® (Soğan filizi) yenilebilir bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Karakteristik özelliği tepelerde görülen siyah noktalarıdır. Bunlar tohum kabuklarıdır. Bu tohum kabukları, ürüne eğlenceli bir özellik verir. Soğan filizinde, bitki yağı, sıvı yağlar ve tzatziki ile çok uyumlu olan keyifli bir sarımsak tadı vardır. Bu tat ayrıca, sebze yemekleri et ve balık içinde gayet uyumludur. Diğer ilginç tarafı ise ısıtıldığında tepedeki tohum kabukları gevrek bir hal alır (kavrulmuş gibi olur)

Menşei

Soğan filizi (Rock Chives), doğu asyanın dağlık bölgelerinde görülen bir soğan türüdür. Özellikle çin de leziz tadı sayesinde sayısız yemekte kullanılır.



Bulunabilirlik ve saklama

Soğan filizi (Rock Chives), yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2, 4°C dir. Biz sosyal sorumluluğumuz gereği mutfağınıza ürünü, temiz ve hijyenik koşullarda yetiştirerek kullanıma hazır olarak gönderiyoruz.



Ek bilgi için

Erüst tarım üretim pazarlama ve tic. Ltd. Şti

Antalya

Toptancı hal no: 9

Tel. +90 242 728 60 60

Fax. +90 242 728 60 70

www.erust.com.tr

www.turkey.koppertcress.com

