



KOPPERT CRESS

Architecture Aromatique

Roka filizi

(RucolaCress®)

Tat	taze roka –baharatlı nohut
Kullanımı	salatalar; carpaccio
Kültürü	biyolojik bitki koruma ve sosyal sorumluluk kültürü
Bulunabilirlik	yıl boyunca
Saklama koşulları	7 güne kadar +2, +7 derecede

Tat ve kullanım

Rucola Cress® (Roka filizi) yenilebilir bir bitki olarak koppert cress markasıdır. Koppert cress türkiye' den tedarik edeceğiniz roka filizi (rucola cress) son derece güçlü bir tada sahiptir. Bu kadar güçlü bir lezzetin, böylesine küçük bir yaprakta bulunması oldukça inanılmazdır. Tadı nohutu anımsatır. Roka filizinin ince yaprakları dekorasyon için uygun olup, salatalar ve patates püresinde de kullanılır. Pişirme durumunda ise makarna sosu, jambon, peynir, krema ve arpacık ile kullanılabilir. Eğer pişmiş yemeklerde kullanılacaksa, roka filizini en son eklemenizi tavsiye ederiz. Roka filizi makarna sosunda fantastik bir tat ve görünüm sağlar.

Menşei

Roka filizi (Rucola Cress), italyanlar, yunanlılar, portekizliler ve ispanyollar tarafından sıkça kullanılan ve bilinen geleneksel bir akdeniz bitkisidir. Ama orta doğu, mısır ve kuzey afrikanın geri kalanını unutmayalım. Bugünlerde uluslar arası tüketilen bir bitkidir. Açık sözlü olmak gerekirse, yemeklerde tat belirleyici olarak çok baskın bir karaktere sahiptir. Çiğ de yenilebilir,



pişirilebilir de. Bizim ürünlerimiz açısından, çiğ olarak tüketilmelerini tavsiye ederiz.

Bulunabilirlik ve saklama

Roka filizi (Rucola Cress), yıl boyunca bulunabilir ve kolayca 7 güne kadar saklanabilir. Uygun depolama sıcaklığı 2, 7°C dir. Ürün kalitesini optimum düzeyde tutmak için ise 2, 4°C de saklanmalıdır. 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

