Rock Chives®

Allium







Origine	Asie
Goût / Arôme	ail doux
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Champignon, Moules, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Son goût est proche de l’ail doux, est donc différent de la simple ciboulette.

GOÛT

Rock Chives® est très décoratif dû à la graine qui reste accrochée au bout des brins. Son goût est proche de l’ail doux, est donc différent de la simple ciboulette. Rock Chives® est un produit trop délicat pour être cuisiné, mais sera très apprécié en garniture.

TASTE FRIENDS

On peut toutefois le blanchir. On vous recommande un toast au foie gras avec quelques brins de Rock Chives®. Mais il se combine également parfaitement aux plats à base de poisson. Un potage aux tomates avec un petit nuage de crème fraîche décorée de Rock Chives® est attrayant et très appétissant.

ORIGINE

Rock Chives® est une sorte de ciboulette provenant des montagnes de l’Asie de l’Est. Elle est connue pour son goût corsé. La famille des alliacées est très large, cela varie du lis à l’échalote. Rock Chives® appartient au groupe pouvant être cultivé à partir de graines.

DISPONIBILITÉ

Rock Chives® est disponible toute l’année et se conserve jusqu’à 10 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d’hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Polonaise, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turque, Oriental
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Blanchir, Panure, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter
Coleurs	Noir, Vert
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Poisson, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Mozzarella, Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Citron, Olives, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Aneth, Menthe, Persil, Estragon, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Autres Champignons, Pistache, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Réglisse, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Vitamine A, Acide folique / Vitamine B9, Cuivre, Manganèse, Molybdène, Thiamine / Vitamine B1, Vitamine C, Vitamine E, Vitamine K, Calcium, Vitamine B12
Nom latin	Allium
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Il doit y avoir suffisamment de graines sur le milieu de culture pour que le plateau soit suffisamment rempli une fois le cresson arrivé à maturité.

Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"