



Green Chilli

Grünes Chilli

Description

Underneath the surface, the flesh can vary in thickness and is crisp and pale green, encasing a central cavity filled with round and flat, cream-colored seeds. Green chile peppers may be heatless or contain a moderate level of spice.

Unter der Oberfläche kann das Fruchtfleisch unterschiedlich dick sein und ist knusprig und blassgrün und umschließt einen zentralen Hohlraum, der mit runden und flachen, cremefarbenen Samen gefüllt ist. Grüne Chillschoten können hitzebeständig sein oder eine moderate Schärfe enthalten.

Process

Washed

Verfahren

Gewaschen

Characteristics

Aroma: Intense, as fresh as natural

Color: Green, green chilli can present a slight change of color due to the natural process of oxidation.

Flavor: Free of any strange flavor, tangy, sharp, and pungent with a vegetal, earthy flavor.

Appearance: Uniformly blocky shape and narrow at the end.

Eigenschaften

Aroma: Intensiv, so frisch wie natürlich

Farbe: Grün, grüne Chills können aufgrund des natürlichen Oxidationsprozesses eine leichte Farbveränderung aufweisen.

Geschmack: Frei von jeglichem seltsamen Geschmack, würzig, scharf und scharf mit

einem pflanzlichen, erdigen Geschmack.

Aussehen: Einheitlich blockige Form und am Ende schmal.

Thaw Time

40-50 Minutes

Seasonality

April-June

Product Shelf Life

18 Months



Eggplant

Aubergine

Description

Eggplant is usually grown as an annual and features an erect bushy stem that is sometimes armed with spines. The leaves are large, ovate, and slightly lobed.

Auberginen werden normalerweise einjährig angebaut und weisen einen aufrechten, buschigen Stängel auf, der manchmal mit Stacheln bewaffnet ist. Die Blätter sind groß, eiförmig und leicht gelappt.

Process

Washed, cut into cubes.

Verfahren

Gewaschen, in Würfel geschnitten.

Characteristics

Aroma: Intense, as fresh as natural

Color: Dark purple or brownish purple, egg Plant can present a slight change of color due to the natural process of oxidation.

Flavor: Tender, mild and sweet. Free of any strange flavor

Appearance: Uniform cubes

Eigenschaften

Aroma: Intensiv, so frisch wie natürlich

Farbe: Dunkellila oder bräunlichlila, Auberginen können aufgrund des natürlichen Oxidationsprozesses eine leichte Farbveränderung aufweisen.

Geschmack: Zart, mild und süß. Frei von jeglichem seltsamen Geschmack

Aussehen: Einheitliche Würfel

Heldy
Eggplant
(Diced)
Cryogenic Freezing
Technology

50-60 Minutes

Thaw
Time

Seasonality

April

Product Shelf Life

18 Months



Carrot

Karotte

Description

Carrot, (*Daucus carota*), herbaceous, generally biennial plant of the Apiaceous family that produces an edible taproot. Among common varieties root shapes range from globular to long, with lower ends blunt to pointed. Carrots are firm and crisp. The skin is mostly smooth, but it may have wrinkles that go from side to side. Carrots grow where the temperature is cool to warm.

Karotte (*Daucus carota*), krautige, im Allgemeinen zweijährige Pflanze aus der Familie der Apiaceae, die eine essbare Pfahlwurzel hervorbringt. Bei den gebräuchlichen Sorten reichen die Wurzelformen von kugelig bis lang, wobei die unteren Enden stumpf bis spitz sind. Karotten sind fest und knackig. Die Haut ist größtenteils glatt, kann aber Falten aufweisen, die von einer Seite zur anderen gehen. Karotten wachsen dort, wo die Temperatur kühl bis warm ist.

Process

Peeled, sliced and washed.

Verfahren

Geschält, geschnitten und gewaschen.

Characteristics

Aroma: Intense, as fresh as natural

Color: Orange, carrot can present a slight change of color due to the natural process of oxidation.

Flavor: Light crunch earthy sweet Free of any strange flavor

Appearance: Conical round

Eigenschaften

Aroma: Intensiv, so frisch wie natürlich

Farbe: Orange, Karotte kann aufgrund des natürlichen Oxidationsprozesses eine leichte Farbveränderung aufweisen.

Geschmack: Leicht knusprig, erdig süß. Frei von seltsamen Aromen

Aussehen: Konisch rund



60-70 Minutes

Thaw
Time

Seasonality

February, March

Product Shelf Life

18 Months



Green Peas

Erbesen

Description

Garden or green peas grow inside green, rounded pods. The peas inside are sweet and starchy. Snow peas and snap peas grow inside edible pods, and their taste is slightly sweeter than garden peas. Peas are part of the plant family, Fabaceae, also known as the bean family or pulse family.

Gartenerbsen oder grüne Erbsen wachsen in grünen, runden Schoten. Die Erbsen im Inneren sind süß und stärkehaltig. Zuckererbsen und Zuckererbsen wachsen in essbaren Schoten und ihr Geschmack ist etwas süßer als der von Gartenerbsen. Erbsen gehören zur Pflanzenfamilie Fabaceae, die auch als Bohnenfamilie oder Hülsenfrüchte bekannt ist.

Process

Podded, Washed, Blanched and Frozen

Verfahren

Geschält, gewaschen, gemischt und gefroren

Characteristics

Aroma: Intense, as fresh as natural

Color: Green and yellow, peas can present a slight change of color due to the natural process of oxidation.

Flavor: Free of any strange flavor.

Appearance: Uniform, spherical, free of foreign matters

Eigenschaften

Aroma: Intensiv, so frisch wie natürlich

Farbe: Grün und gelb, Erbsen können aufgrund des natürlichen Oxidationsprozesses eine leichte Farbveränderung aufweisen.

Geschmack: Frei von fremden Aromen.

Aussehen: Gleichmäßig, kugelförmig, frei von Fremdstoffen



65-75 Minutes

Thaw Time

Seasonality

December, January

Product Shelf Life

18 Months



Capsicum

Paprika

Description

Capsicum is a genus of flowering plants in the nightshade family

Capsicum ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Nachtschattengewächse

Process

Washed, Top cut, sliced

Verfahren

Gewaschen, Oberschnitt, in Scheiben geschnitten

Characteristics

Aroma: Intense, as fresh as natural

Color: Color: Green. Capsicums can present a slight change of color due to the natural process of oxidation.

Flavor: Free of any strange flavor, low sugary with slightly bitter

Appearance: Blocky in shape, with three or four lobes, and have firm, thick walls with small seeds and a hollow interior.

Eigenschaften

Aroma: Intensiv, so frisch wie natürlich

Farbe: Farbe: Grün, Paprika kann aufgrund des natürlichen Oxidationsprozesses eine leichte Farbveränderung aufweisen.

Geschmack: Frei von jeglichem seltsamen Geschmack; wenig zuckerhaltig mit leicht bitter.

Aussehen: Blockförmig mit drei oder vier Lappen und festen, dicken Wänden mit kleinen Samen und einem hohlen Inneren.



50-60 Minutes

Thaw Time

Seasonality

October-November, April-May

Product Shelf Life

18 Months

Bitter Gourd

Bitterer Kürbis

Description

Bitter gourd is a green-skinned vegetable with white to translucent flesh and a taste that fits its name. Unless you grew up with bitter gourd as part of your regular diet, it might take you a while to warm up to the bitter flavor.

Bitterer Kürbis ist ein grünhäutiges Gemüse mit weißem bis durchscheinendem Fruchtfleisch und einem Geschmack, der zu seinem Namen passt. Wenn Sie nicht mit bitterem Kürbis als Teil Ihrer normalen Ernährung aufgewachsen sind, kann es eine Weile dauern, bis Sie sich mit dem bitteren Geschmack anfreunden.

Process

Washed, Sliced

Verfahren

Gewaschen, geschnitten

Characteristics

Aroma: Strong, as fresh as natural.

Color: Light to dark yellowish green, bitter gourd can present a slight change of color due to the natural process of oxidation.

Flavor: Bitter, Free of any strange flavor

Appearance: Oblong shape

Eigenschaften

Aroma: Stark, so frisch wie natürlich.

Farbe: Hell- bis dunkelgelbgrüner Bitterkürbis kann aufgrund des natürlichen Oxidationsprozesses eine leichte Farbveränderung aufweisen.

Geschmack: Bitter, frei von fremden Aromen

Aussehen: Längliche Form

**Thaw
Time**

65-75 Minutes

Seasonality

April, May

Product Shelf Life

18 Months



Okra (Whole and Sliced)

Okra (ganz und in Scheiben geschnitten)

Description

Okra is often used as an ingredient in Pakistani cuisine. The entire plant is edible and its leaves are usually eaten raw in salads.

Okra wird oft als Zutat in der pakistanischen Küche verwendet. Die ganze Pflanze ist essbar und ihre Blätter werden normalerweise roh in Salaten gegessen.

Process

Sliced and washed.

Verfahren

Aufgeschnitten und gewaschen.

Characteristics

Aroma: Mild, as fresh as natural.

Color: Green to Mid green and yellow.

Flavor: mild and slightly grassy.

Appearance: oblong shaped.

Eigenschaften

Aroma: Mild, so frisch wie natürlich.

Farbe: Grün bis Mittelgrün und Gelb.

Geschmack: mild und leicht grasig.

Aussehen: länglich geformt.



50-60 Minutes

Thaw
Time

Seasonality

April, May

Product Shelf Life

18 Months

Lemon Juice

Zitronensaft

Description

The juice of the lemon is about 5% to 6% citric acid, with a pH of around 2.2, giving it a sour taste. The distinctive sour taste of lemon juice makes it a key ingredient in drinks and foods such as lemonade and lemon meringue pie.

Der Saft der Zitrone besteht zu etwa 5 bis 6 % aus Zitronensäure und hat einen pH-Wert von etwa 2,2, was ihm einen säuerlichen Geschmack verleiht. Der charakteristische saure Geschmack von Zitronensaft macht ihn zu einer wichtigen Zutat in Getränken und Lebensmitteln wie Limonade und Zitronen-Baiser-Torte.

Process

Washed, Squeezed, Freeze.

Verfahren

Gewaschen, ausgepresst, eingefroren.

Characteristics

Aroma: Strong, as fresh as natural,

Color: Light to dark yellowish

Flavor: Sour, Free of any strange flavor

Appearance: Liquid

Eigenschaften

Aroma: Kräftig, so frisch wie natürlich,

Farbe: Hell- bis dunkelgelblich

Geschmack: Sauer, frei von jeglichem seltsamen Geschmack

Aussehen: Flüssig

Thaw Time

50-60 Minutes

Seasonality

October-December

Product Shelf Life

18 Months



Arvi (Taro Root)

Ravi (Wurzelstern)

Description

Arvi (Taro Root) is an important part of global cuisines and diets. It requires warm season for its growth and best produced in Pakistan.

Arvi (Taro-Wurzel) ist ein wichtiger Bestandteil der globalen Küche und Ernährung. Für sein Wachstum benötigt es eine warme Jahreszeit und wird am besten in Pakistan produziert.

Process

Washed, Peeled and Sliced.

Verfahren

Gewaschen, geschält und in Scheiben geschnitten.

Characteristics

Aroma: Mild sweet, as fresh as natural.

Color: White edible flesh.

Flavor: mild and slightly creamy.

Appearance: Oval shape, hairy coating.

Eigenschaften

Aroma: Mild süß, so frisch wie natürlich.

Farbe: Weißes essbares Fruchtfleisch.

Geschmack: mild und leicht cremig.

Aussehen: Ovale Form, behaarter Belag.

50-60 Minutes

Thaw
Time

Seasonality

June, July

Product Shelf Life

18 Months



Sweet Corn

Zucchini

Description

Sweet corn is a cereal with a high sugar content. Sweet corn is the result of a naturally occurring recessive mutation in the genes which control conversion of sugar to starch inside the ENO of the corn kernel.

Zuckermais ist ein Getreide mit einem hohen Zuckergehalt. Zuckermais ist das Ergebnis einer natürlich vorkommenden rezessiven Mutation in den Genen, die die Umwandlung von Zucker in Stärke im ENO des Maiskorns steuern.

Process

Peeled, Plucked, Washed, Frozen.

Verfahren

Geschält, gezupft, gewaschen, gefroren.

Characteristics

Aroma: Starchy Seeds. As fresh as natural.

Color: Yellow to pale yellow.

Flavor: Slightly sweet.

Appearance: Wrinkled translucent seeds.

Eigenschaften

Aroma: Stärkehaltige Samen, so frisch wie natürlich.

Farbe: Gelb bis hellgelb.

Geschmack: Leicht süßlich.

Aussehen: Faltige, durchscheinende Samen.

**Thaw
Time**

50-60 Minutes

Seasonality

November & May

Product Shelf Life

18 Months



Punjabi Tinda

Punjabi Tinda

Description

Punjabi Tinda is also known as "Indian baby pumpkin". It is a squash-like cucurbit, a vegetable especially popular in south Asia.

Punjabi Tinda ist auch als „indischer Babykürbis“ bekannt. Es handelt sich um einen kürbisähnlichen Kürbis, ein vor allem in Südasien beliebtes Gemüse.

Process

Washed, sliced, Bleached, Freeze

Verfahren

Gewaschen, in Scheiben geschnitten, blanchiert, eingefroren.

Characteristics

Aroma: Mild, As fresh as natural

Color: Light Green to Yellow

Flavor: Slightly sweet taste

Appearance: Diced

Eigenschaften

Aroma: Mild, so frisch wie natürlich

Farbe: Hellgrün bis Gelb

Geschmack: Leicht süßlicher Geschmack

Aussehen: Gewürfelt

Thaw Time

50-60 Minutes

Seasonality

May to June

Product Shelf Life

18 Months





Mix Vegetable (Blend of 2, Carrot, Peas)

Gemüsemischung (2er-Mischung, Karotte, Erbsen)

Description

Classic peas and carrots are upgraded in this easy, flavorful, and full-of-texture side dish packaging. Carrots and peas are sautéed until tender and then stirred with butter and topped with fresh dill. It's an easy peasy side dish for weeknight dinners or special occasions. And it's ready in 20 minutes!

Klassische Erbsen und Karotten werden in dieser einfachen, geschmackvollen und reichhaltigen Beilagenverpackung aufgewertet. Karotten und Erbsen werden sautiert, bis sie weich sind, dann mit Butter verrührt und mit frischem Dill garniert. Es ist eine einfache Beilage für Abendessen unter der Woche oder besondere Anlässe. Und es ist in 20 Minuten fertig!

Process

Washed, Sliced, Blanched, Freeze

Verfahren

Gewaschen, in Scheiben geschnitten, gemischt, eingefroren

Characteristics

Aroma: Mild, as fresh as natural,

Color: Green, Red

Flavor: mild and slightly sweet

Appearance: round, cubed

Eigenschaften

Aroma: Mild, so frisch wie natürlich,

Farbe: Grün, Rot

Geschmack: mild und leicht süßlich

Aussehen: rund, würfelig



60-65 Minutes

Thaw Time

Seasonality

January to March

Product Shelf Life

18 Months



Mix Vegetable (Blend of 3, Carrot, Peas, Green Beans)

Gemüsemischung (3er-Mischung, Karotte, Erbsen, grüne Bohnen)

Description

Lady Finger is often used as an ingredient in Pakistani cuisine. The entire plant is edible and its leaves are usually eaten raw in salads.

Lady Finger wird oft als Zutat in der pakistanischen Küche verwendet. Die ganze Pflanze ist essbar und ihre Blätter werden normalerweise roh in Salaten gegessen.

Process

Sliced and washed.

Verfahren

Aufgeschnitten und gewaschen.

Characteristics

Aroma: Mild, as fresh as natural.

Color: Green, Light Green, Red

Flavor: mild and slightly sweet

Appearance: Round, Cubed, Long Sliced.

Eigenschaften

Aroma: Mild, so frisch wie natürlich.

Farbe: Grün, Hellgrün, Rot

Geschmack: mild und leicht süßlich

Aussehen: Rund, gewürfelt, lang geschnitten.



65-75 Minutes

Thaw
Time

Seasonality

December to March

Product Shelf Life

18 Months



Mix Vegetable (Blend of 4, Carrot, Peas, Green Beans, Sweet Corn)

Gemüsemischung (4er-Mischung, Karotte, Erbsen, grüne Bohnen, Zuckermais)

Description

Fresh Mix-4 Vegetables Peas, Carrots, Green beans and Sweet Corns. Packed in good grade bags for best logitivity of taste and freshness.

FrISChe Mischung aus 4 Gemüse, Erbsen, Karotten, grünen Bohnen und Mais. Verpackt in lebensmittelechten Beuteln für beste Langlebigkeit von Geschmack und Frische.

Process

Sliced and washed.

Verfahren

Aufgeschnitten und gewaschen.

Characteristics

Aroma: Mild, as fresh as natural,

Color: Green to Mid green and yellow, Red.

Flavor: mild and slightly grassy, earthy

Appearance: Long Sliced, Round, Cubed

Eigenschaften

Aroma: Mild, so frisch wie natürlich,

Farbe: Grün bis Mittelgrün und Gelb, Rot

Geschmack: mild und leicht grasig, erdig

Aussehen: Lang geschnitten, rund, gewürfelt



65-75 Minutes

Thaw Time

Seasonality

November to March

Product Shelf Life

18 Months

K&Co

KNICKNACKS & CO.

Sourcing House & Artisan Brand

Global Sourcing House & Business Development
Connecting Trusted Manufacturers with Global Buyers

www.knicknacks.co.uk

ceo@knicknacks.co.uk

info@knicknacks.co.uk