



Accla Cress

Tagetes

Origen	América del Sur
Sabor / Aroma	cítrico, fresco, menta
Temporada	Primavera, Verano, Espárragos, Vieiras, Caza, Bogavante, Ostra, Calabaza, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Accla Cress tiene un sabor fresco y cítrico.



SABOR

Accla Cress tiene un sabor fresco y cítrico. El uso de la cress es especialmente indicado en platos dulces y salados.

AMIGOS DEL GUSTO

Aunque la combinación más lógica es con postres, usando un poco de creatividad, también combina bien con verduras, tales como coles, chirivía o tomate. Además, la cress también se puede usar en platos grasos, tales como morcilla, ave o paté de oca.

ORIGEN

Accla Cress procede de Sudamérica, donde crece en los pastos de Perú. La población local usaba la planta con distintos fines y era especialmente popular como bebida fría o caliente, debido a sus supuestos efectos medicinales.

DISPONIBILIDAD

Accla Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días, con una temperatura entre 2-7°C.

Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
-------	-------------------------------------

Culturas	Africano, Chileno, Criollo, Francés, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Peruano, Portugués, Sud Americano, Español, Tailandés
----------	---

Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Mezclar, Tritutar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Extraer, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Saltear, Sirope
Colores	Marrón, Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Infusiones, Pasta, Pasteles, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Rape, Pescado (agua salada), Marisco, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Piña, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Eneldo, Menta, Estragón, Hormigas, Otros insectos, Cabra, Cordero, Seta porcini, Trufa, Almendras, Pistacho, Pollo, Pato, Faisán, Vieira, Ostra, Calamar, Canela, Sal, Vainilla, Chile, Espárragos, Aguacate, Zanahoria, Jengibre, Cebolla, Ruibarbo, Boniato, Cuscús, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Tagetes
Sinónimos	Germinado, Brote de mandarina
Dimensiones	Mínimo 3 cm, máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. Debe haber tantas semillas en el medio de cultivo que, cuando el berro esté completamente crecido, no queden huecos entre sus hojas.
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g