



Adji Cress

Polygonum

Origen	Asia
Sabor / Aroma	pimienta negro
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Navidad, Vieiras, Día del padre, Caza, Halloween, Setas, Mejillones, Calabaza, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Adji Cress es un cultivo que se origina en el Lejano Oriente, en particular en Japón, Corea del Sur y China.



SABOR

Adji Cress es la plántula del "árbol de pimienta", originario de Japón, donde las hojas y bayas de la planta madura se utilizan para diferentes aplicaciones.

AMIGOS DEL GUSTO

Adji Cress se puede usar como sustituto de la pimienta con su sabor picante y picante que combina bien con muchos otros ingredientes. Úselo con mariscos, pescados, carnes, aves y las verduras más voluminosas.

ORIGEN

Adji Cress es un cultivo originario del Asia Oriental, sobre todo Japón, Corea del Sur y China. En Japón siempre lo han considerado una delicia en combinación con pescado azul. Las hojas se comían como verduras y la medicina popular lo utilizaba como remedio con efectos refrescantes y coagulantes.

DISPONIBILIDAD

Adji Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2-7°C. La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2-4°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, Alpino, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Oriental, Persa, Peruano, Polaco, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Suizo, Tailandés, Turco, Oriental
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Mezclar, Tritutar, Envasar, Cortar, Confitura, Freír, Extraer, Fermentar, Macerar, Marinar, Encurtir, Asar, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear
Colores	Marrón
Platos	Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Cítricos, Maíz, Pepino, Berenjena, Mango, Aceitunas, Guisantes, Piña, Calabaza, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Menta, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Otras setas, Pistacho, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Sal, Vainilla, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Zanahoria, Coliflor, Col rizada, Alubia roja, Cebolla, Patata, Ruibarbo, Pan, Cuscús, Huevo, Arroz, Salsa de soja, Tofu
Nombre latino	Polygonum
Sinónimos	Adji Cress
Dimensiones	Mínimo 3,5 cm, máximo 6 cm de altura por encima del medio de cultivo.
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"