



Basil Cress

Ocimum

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	albahaca
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Navidad, Vieiras, Pascua, Mejillones, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Caliente, 12-16 °C

Basil Cress es una cress de albahaca fresca y picante con tonos suaves de clavo.



SABOR

Basil Cress es una cress de albahaca fresca y picante con tonos suaves de clavo. Debido a que las hojas de la cress son tiernas, la planta se puede usar en su totalidad.

AMIGOS DEL GUSTO

Debido a que las hojas de la cress son tiernas, la planta se puede usar en su totalidad. El sabor de Basil Cress luce sobre todo en combinación con ternera, cordero o pollo, pero su carácter mediterráneo también combina con ensaladas, hortalizas y platos vegetarianos. Una importante característica de Basil Cress es que se puede calentar sin que se pierda el sabor de la cress.

ORIGEN

La albahaca es una hierba aromática que se usa en todo el mundo. Suele asociarse con la cocina italiana y mediterránea. Sin embargo, no todas las personas saben que la albahaca también se usa mucho en la cocina indonesia y tailandesa. En India, la albahaca es una hierba sagrada que se ofrece a los dioses hindúes.

DISPONIBILIDAD

Basil Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días, con una temperatura entre 12-16°C. Nunca guarde Basil Cress en el refrigerador, ya que la temperatura por debajo de 8 °C no le va bien. 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, Balcánico, Báltico, Chileno, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Japonés, Peruano, Portugués, Español, Turco
Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Mezclar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Extraer, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Funcional, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Albaricoque, Plátano, Cítricos, Coco, Pepino, Berenjena, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Melocotón, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Conejo, Albahaca, Cebollino, Eneldo, Hinojo, Menta, Perejil, Estragón, Anís, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Mostaza, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Apio, Zanahoria, Coliflor, Ajo, Lechuga, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Hierro, Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Calcio
Nombre latino	Ocimum
Sinónimos	Germinado de albahaca
Dimensiones	Mínimo 3 cm y máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. El diámetro de una hoja germinada debe ser de un mínimo de 0,8 cm y un máximo de 2 cm (80 % de las hojas germinadas).

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