



Borage Cress

Borago

Origen	África, Asia
Sabor / Aroma	ostras, pepino, salado
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Vieiras, Pascua, Setas, Mejillones, Ostra, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Tras probar Borage Cress se entiende por qué a esta cress se le llama popularmente 'borraja'.



SABOR

Tras probar Borage Cress se entiende por qué a esta cress se le llama popularmente 'borraja'. La cress tiene un indudable sabor fresco con los tonos salados de la ostra.

AMIGOS DEL GUSTO

Borage Cress es especialmente indicada para combinar con mariscos o con pescados ahumados o ligeramente cocinados. También se recomienda combinar Borage Cress con carne o steak tartar.

ORIGEN

Su nombre proviene de la palabra árabe 'Abu Rache', 'Abu' significa padre y 'Rache' significa sudor.

DISPONIBILIDAD

Borage 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, Alpino, Asiático, Balcánico, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Peruano, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Turco
Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Freír, Aceite, Encurtir, Fumar
Colores	Verde
Platos	Desayuno, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Maíz, Pepino, Aceitunas, Calabaza, Tomate, Sandía, Albahaca, Eneldo, Salvia, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Trufa, Otras setas, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Alubia roja, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu
Nutrientes	Calcio
Nombre latino	Borago
Sinónimos	Germinado de borraja
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"