



Chilli Cress

Raphanus

Origen	Asia
Sabor / Aroma	mostaza picante, recuerda a algún tipo de chile
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Pascua, Halloween, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Gracias a su sabor picante a rábano, la Chilli Cress es un condimento sabroso y decorativo.



SABOR

Gracias a su sabor picante a rábano, la Chilli Cress es un condimento sabroso y decorativo.

AMIGOS DEL GUSTO

Chilli Cress luce bien con productos que combinan con rábano. En platos fríos, el sabor de la cress es indicado para su uso en ensaladas. En platos calientes, la Chilli Cress combina bien con platos grasos o crujientes.

ORIGEN

Chilli Cress es un producto muy popular en China, donde se usa en muchos platos. El Chilli Cress cuando crece se convierte en un nabo rojo y verde, que usualmente se cocina para dar un toque picante a cualquier preparación. Como Cress, se debe mantener en frío para evitar que crezca muy rápido.

DISPONIBILIDAD

Chilli Cress está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 7 días a una temperatura de 2-7°C. Cuando las plantas se almacenan en altas temperaturas, el medio donde crecen se calienta y la actividad de las raíces se activa de nuevo, la planta continuará creciendo y usará agua del medio. Si esto pasara no hay problema, solo humedece la celulosa y pon las plantas en un sitio refrigerado; tendrás la misma planta crujiente en 24 horas. Producida en un ambiente adaptado, Chilli Cress satisface las necesidades higiénicas estándar de la cocina.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Asiático, Balcánico, Báltico, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Portugués, Ruso, Español, Turco
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Cortar, Decoración, Freír, Secar, Fermentar, Adornar, Encurtir, Saltear
Colores	Verde, Rosado, Morado
Platos	Desayuno, Queso, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Bacalao, Anguila, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Manzana, Maíz, Pepino, Berenjena, Aceitunas, Calabaza, Tomate, Sandía, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Cebollino, Hinojo, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Otras setas, Pollo, Pato, Ganso, Pavo, Pimienta negra, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Brócoli, Coliflor, Ajo, Raifort, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu
Nutrientes	Ácido fólico / Vitamina B9, Fósforo, Niacina / Vitamina B3, Vitamina B6, Vitamina C
Nombre latino	Raphanus
Sinónimos	Germinado de chile
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"