



Ghoa Cress®

Coriandrum

Origen	Asia
Sabor / Aroma	cilantro, cítrico
Temporada	Primavera, Verano, Invierno, Vieiras, Arenque, Bogavante, Setas, Mejillones, Ostra, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

En el Ghoa Cress® se reconoce el fresco sabor cítrico y un gusto suave a cilantro.



SABOR

En el Ghoa Cress® se reconoce el fresco sabor cítrico y un gusto suave a cilantro.

AMIGOS DEL SABOR

Ghoa Cress® también es el condimento perfecto para sopas y ensaladas, pero también se puede usar en postres. Cabe pensar en su combinación con frutas tropicales o ginebra. Ghoa Cress® es un producto interesante no solo por su sabor fresco y su valor decorativo, sino también por sus supuestos efectos positivos para la salud. Lo que muchas personas no saben es que también se puede usar la vaina de la semilla.

ORIGEN

Ghoa Cress® debe su nombre a sus orígenes Indios, donde es popularmente usado para curry, en ensaladas, sopas, carnes, aves y salsas. Goa es el nombre de un estado en la costa Oeste de India. Debido a la influencia Occidental, la cocina Goa ha desarrollado sabores suaves.

DISPONIBILIDAD

Ghoa 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, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Chileno, Chino, Criollo, Griego, Indio, Indonesio, Japonés, Coreano, Persa, Peruano, Portugués, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco, Oriental
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Extraer, Fermentar, Gel, Infusión en caliente, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear, Sirope
Colores	Marrón, Verde
Platos	Alcohol, Queso, Cóctel, Crustáceos, Pescado, Fruta, Funcional, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Pasta, Ensalada, Bocadillo, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Arándano, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Guisantes, Piña, Granada, Calabaza, Tomate, Sandía, Albahaca, Cebollino, Eneldo, Menta, Perejil, Salvia, Estragón, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Almendras, Pistacho, Nuez, Pollo, Pato, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Canela, Comino, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Vitamina A, Ácido fólico / Vitamina B9, Cobre, Manganeseo, Molibdeno, Vitamina D, Vitamina E, Vitamina K, Potasio
Nombre latino	Coriandrum
Sinónimos	Germinado de cilantro
Dimensiones	Mínimo 3 cm y máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. El diámetro de la hoja verdadera debe ser de un mínimo de 0,5 cm y un máximo de 1,5 cm (60 % de las plantas 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