



Honny® Cress

Stevia

Origen	América del Sur
Sabor / Aroma	muy dulce
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Pascua, Día de la madre, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Honny® Cress es una cress dulce como la miel.



SABOR

Honny® Cress es una cress dulce como la miel. Gracias a su intenso dulzor, la cress es especialmente indicada para su uso en postres.

AMIGOS DEL GUSTO

Las hojas tienen un sabor puro que permanece en las papilas. Este ingrediente sin calorías presenta posibilidades desconocidas para su uso en la pastelería y en los postres. Además, el sabor dulce representa el contrapunto perfecto de los ingredientes amargos y ácidos. Por eso, Honny Cress combina muy bien, por ejemplo con quesos de moho blanco, fruta ácida o cuajada.

ORIGEN

Honny® Cress es en origen una planta de Suramérica, que se ha usado por mucho tiempo como edulcorante natural. En Estados Unidos y Japón, es un importante sustituto natural del azúcar.

DISPONIBILIDAD

Honny® Cress está disponible todo el año y se puede almacenar hasta 7 días a una temperatura de 2-7°C. Producida en un ambiente adaptado, Honny® Cress satisface las necesidades higiénicas estándar de la cocina.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
--------------	-------------------------------------

Culturas	Alpino, Argentino, Chileno, Criollo, Francés, Mexicano, Peruano, Portugués, Sud Americano, Español
-----------------	--

Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Tritutar, Rebozar / Empanar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Secar, Gel, Gratinar, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Masa, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Cóctel, Café, Postre, Fruta, Funcional, Infusiones, Pasteles, Snack, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Café, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Pepino, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Piña, Ciruela, Granada, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Albahaca, Eneldo, Menta, Perejil, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Trufa, Avellana, Ostra, Canela, Vainilla, Chile, Espárragos, Raíz de remolacha, Jengibre, Raifort, Cebolla, Ruibarbo, Cuscús, Ponzu, Arroz, Yuzu
Nombre latino	Stevia
Sinónimos	Germinado de estevia
Dimensiones	" Mínimo 6 cm y máximo 10 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"