



Limon Cress

Ocimum

Origen	América del Sur
Sabor / Aroma	anis, limon
Temporada	Primavera, Verano, Invierno, Espárragos, Navidad, Vieiras, Pascua, Bogavante, Día de la madre, Ostra, Ruibarbo, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Caliente, 12-16 °C

Limon Cress tiene un delicioso sabor y olor a lima.



SABOR

Limon Cress tiene un delicioso sabor y olor a lima. Los sibaritas también reconocen tonos de anís.

AMIGOS DEL GUSTO

El sabor a lima luce bien en postres, pero no se debe olvidar la combinación de la frescura de la cress con cócteles alcohólicos o de fruta. Los tonos de anís de la Limon Cress lucen mejor en combinaciones con mariscos.

ORIGEN

Hay alrededor de 150 variedades diferentes en la familia de la albahaca. Esta diferencia se nota en el sabor y en la apariencia.

DISPONIBILIDAD

Limon Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por 7 días, con una temperatura entre 12-16°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, Australiano, Chileno, Criollo, Francés, Griego, Indonesio, Italiano, Japonés, Mediterráneo, Mexicano, Peruano, Portugués, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco

Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Mezclar, Infusión en frío, Confitura, Congelar, Gel, Gratinar, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Encurtir, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Infusiones, Almuerzo, Pasta, Pasteles, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Albahaca, Eneldo, Hinojo, Menta, Estragón, Anís, Otros insectos, Alubias, Cabra, Cordero, Casquería, Oveja, Ternera, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Pistacho, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Cebolla, Rábano, Ruibarbo, Boniato, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Calcio
Nombre latino	Ocimum
Sinónimos	Germinado de limón
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"