



Lupine Cress

Lupines

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	umami
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Barbacoa, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Setas, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Lupine Cress es una cress que combina perfectamente. Gracias a su textura dura, representa un buen complemento tanto de platos fríos, como de calientes.



SABOR

Lupine Cress es una cress que combina perfectamente. Gracias a su textura dura, representa un buen complemento tanto de platos fríos, como de calientes.

AMIGOS DEL GUSTO

Lupine Cress tiene una amplia durabilidad, es fácil de manipular y se puede utilizar perfectamente como sustituto de las verduras en la guarnición, o como decoración en platos vegetarianos. Pero Lupine Cress también luce en platos de pescado blanco o carne blanca.

ORIGEN

Lupine Cress es originaria de la cuenca mediterránea, principalmente de la Península Ibérica y Grecia, pero la cress también se menciona en la historia italiana. En el Imperio Romano, sus semillas grandes se utilizaban como moneda de pago en los juegos.

DISPONIBILIDAD

Lupine Cress está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2-7°C. Lupine Cress se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.

ALÉRGENOS

El altramuz es un alérgeno conocido. Lupin como una llamada alergia cruzada con la alergia a mani.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Mediterráneo, Español, Suizo
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Emulsionar, Fermentar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vapor, Saltear
Colores	Blanco, Verde
Platos	Crustáceos, Pescado, Funcional, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Sopa, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Pepino, Berenjena, Aceitunas, Calabaza, Tomate, Cebollino, Hinojo, Menta, Estragón, Anís, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Calamar, Pimienta negra, Mostaza, Chile, Aguacate, Zanahoria, Coliflor, Ajo, Jengibre, Raifort, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	L-Lysine
Nombre latino	Lupines
Sinónimos	Lupine Cress
Dimensiones	Altura mín. de 6 cm y máx. de 9 cm por encima del medio de cultivo. Aproximadamente entre 20 y 25 berros en un envase.
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"