



Motti Cress

Levisticum

Origen	Asia
Sabor / Aroma	como apio, Muy aromático, pastilla de caldo
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Dia del padre, Caza, Setas, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Motti Cress es una hierba sabrosa y decorativa, y el plantón de una hierba auromática que hace siglos que se utiliza y que da lugar a múltiples combinaciones.



SABOR

Motti Cress es una hierba sabrosa y decorativa, y el plantón de una hierba auromática que hace siglos que se utiliza y que da lugar a múltiples combinaciones.

AMIGOS DEL GUSTO

La planta actúa como potenciador natural del sabor y se puede utilizar en platos bajos en sodio (sal). El intenso aroma hace que sea adecuado tanto para platos calientes como fríos.

ORIGEN

Motti Cress es el plantón de una hierba originaria de Asia. Los integrantes de la Compañía de las Indias Orientales la descubrieron enseguida, y la distribuyeron por muchos países distintos. Esta planta también es conocida por ser un antibiótico natural, tiene propiedades que fomentan la limpieza interna y contiene vitaminas A, B y C.

DISPONIBILIDAD

Motti Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2-7°C. La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2-4°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	Amargo, Dulce, Umami
-------	----------------------

Culturas	Africano, Alpino, Balcánico, Báltico, Holandés, Francés, Alemán, Griego, Italiano, Coreano, Ruso, Turco
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Rebozar / Empanar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Extraer, Fermentar, Gel, Infusión en caliente, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Asar, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear
Colores	Verde
Platos	Caza, Almuerzo, Plato principal, Carne, Aves, Sopa, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Maíz, Pepino, Berenjena, Aceitunas, Maracuyá, Piña, Granada, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Cebollino, Menta, Perejil, Salvia, Estragón, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Ternera, Carne, Seta porcini, Otras setas, Avellana, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Pimienta negra, Mostaza, Sal, Chile, Alcachofas, Apio, Zanahoria, Coliflor, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu
Nombre latino	Levisticum
Sinónimos	Germinado de apio
Dimensiones	Altura mín. de 5 cm y máx. de 12 cm, 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"