



Mustard Cress

Brassica

Origen	Europa del Norte
Sabor / Aroma	raifort, wasabi
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Vieiras, Día del padre, Caza, Halloween, Arenque, Bogavante, Setas, Mejillones, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Mustard Cress tiene un sabor picante a wasabi/mostaza.



SABOR

Mustard Cress tiene un sabor picante a wasabi/mostaza. La cress tiene un aspecto único debido al colorido de sus hojas. Esta variedad se ha seleccionado por el sabor picante en la planta joven.

AMIGOS DEL GUSTO

Mustard Cress es un condimento realmente sabroso en ensaladas y luce bien en combinación con carpaccio o pescado crudo. La cress también es un condimento picante en platos fríos de carne o pescado. Mustard Cress es un producto ideal para su uso en la cocina asiática.

ORIGEN

Mustard Cress es un producto que se usa tradicionalmente en Holanda, incluso las semillas se producen allí. En verano, los campos están coloreados por la producción de canola y mostaza. La mayoría de las plantas de mostaza son usadas para fertilización. De todas maneras, Koppert Cress B.V. y la industria de la mostaza cosechan las semillas para futuro procesamiento.

DISPONIBILIDAD

Mustard 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.

ALÉRGENOS

La mostaza es un alérgeno conocido. Aunque la Mustard Cress no es una mostaza de verdad, sí que contiene la sustancia que provoca la alergia a la mostaza.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chino, Criollo, Holandés, Inglés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Polaco, Ruso, Turco
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Envasar, Cortar, Confitura, Gel, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear
Colores	Verde, Amarillo
Platos	Desayuno, Queso, Crustáceos, Pescado, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Maíz, Pepino, Berenjena, Pomelo, Aceitunas, Pera, Guisantes, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Eneldo, Hinojo, Salvia, Estragón, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Pistacho, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Pimienta negra, Mostaza, Sal, Vainilla, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Ácido fólico / Vitamina B9, Manganeseo, Molibdeno, Vitamina C, Vitamina K, Calcio
Nombre latino	Brassica
Sinónimos	Germinado de wasabi

Dimensiones

Mínimo 3 cm y máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. El diámetro de una hoja germinada debe ser de un mínimo de 0,4 cm y un máximo de 1,5 cm (80 % de las hojas 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