



Purper Cress (BIO)

Brassica

Origen	Asia
Sabor / Aroma	repollo
Temporada	Otoño, Invierno, Barbacoa, Navidad, Vieiras, Caza, Halloween, Bogavante, Setas, Mejillones, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Purper Cress (BIO) tiene sabor a repollo y el bonito e intenso color rojo del producto supone un bello complemento al plato.



SABOR

Purper Cress tiene sabor a repollo y el bonito e intenso color rojo del producto supone un bello complemento al plato. La cress aporta un sabor fresco y picante a los platos grasos, tales como steak tartar o atún.

AMIGOS DEL GUSTO

Purper Cress es un producto muy versátil y muy indicado para su uso en platos fríos.

ORIGEN

Purper Cress es la versión púrpura oscuro de nuestro Daikon Cress. En los últimos 10 años, hemos desarrollado cuidadosamente esta variedad bajo nuestro propio control*. La particularidad del color rojo/ púrpura es debido a la Antocianina, un producto muy saludable. Este anti-oxidante pertenece al grupo de los flavonoides.

DISPONIBILIDAD

Purper 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

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Dulce, Umami
-------	----------------------

Culturas	Africano, Alpino, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chino, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Envasar, Cortar, Extraer, Gel, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear
Colores	Negro, Azul, Marrón, Morado
Platos	Desayuno, Queso, Crustáceos, Pescado, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Queso Mozzarella, Otros quesos, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Piña, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Perejil, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Mostaza, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Biotina, Fósforo, Manganeseo, Molibdeno, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina B6, Vitamina C
Nombre latino	Brassica
Sinónimos	Germinado de col
Dimensiones	" Mínimo 2,5 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"