



Persinette® Cress

Petroselinum

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	perejil
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Navidad, Pascua, Día del padre, Caza, Arenque, Setas, Calabaza, Trufa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Condimento popular y decorativo para sopas, carne, pescado y ave.



SABOR

Condimento popular y decorativo para sopas, carne, pescado y ave. Para evitar que la comida adquiera un sabor amargo, el producto se debe aplicar justo antes de servir. Se recomienda usarlo fresco, en vez de hervido, frito o deshidratado.

AMIGOS DEL GUSTO

El cress se distingue del cultivo tradicional por su sabor más sutil y agradable palatabilidad, debido a la fina estructura de la plántula.

ORIGEN

El perejil es una hierba aromática de gran popularidad y que se usa como condimento y como decoración. Procede de la región del Mediterráneo y ya se usaba antiguamente en todo tipo de platos. Los romanos fueron los responsables de su introducción en Europa Occidental.

DISPONIBILIDAD

Persinette 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.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
--------------	-------------------------------------

Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chileno, Chino, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco, Oriental
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Mezclar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Extraer, Fermentar, Gel, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear, Sirope
Colores	Verde
Platos	Desayuno, Queso, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Kalamansi, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Perejil, Estragón, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Canela, Comino, Mostaza, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Alubia roja, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Hierro, Vitamina C, Vitamina K, Calcio
Nombre latino	Petroselinum
Sinónimos	Germinado de perejil
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"