



Garden Cress (BIO)

Lepidium

Origen	África
Sabor / Aroma	mostaza, picante, rábano
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Navidad, Pascua, Caza, Arenque, Setas, Mejillones, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Garden Cress BIO es una cress muy popular y de usos muy diversos.



SABOR

Garden Cress (el mastuerzo) es una cress muy popular y de usos muy diversos.

AMIGOS DEL GUSTO

Si se usa en sopas o ensaladas, aportará un sabor aromático y picante. Su sabor también se potencia si se usa en un bocadillo con azúcar o sobre un huevo duro. Pruebe también un batido con fresas y algo de mastuerzo.

ORIGEN

El mastuerzo es un cultivo muy antiguo que ya se cultivaba en Egipto. Los romanos lo trajeron a Europa debido a sus presuntas propiedades saludables. El mastuerzo tiene un contenido de vitamina C indiscutiblemente elevado y es rico en minerales y caroteno.

DISPONIBILIDAD

Garden Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por más 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	Amargo, Ácido, Umami
Culturas	Alpino, Balcánico, Báltico, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Griego, Indio, Nórdico, Norte Americano, Polaco, Portugués, Ruso, Español, Turco

Uso	Decoración, Adornar
Colores	Verde
Platos	Desayuno, Queso, Funcional, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Maíz, Pepino, Berenjena, Aceitunas, Piña, Calabaza, Tomate, Cebollino, Anís, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Pistacho, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Pimienta negra, Mostaza, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Biotina, Ácido fólico / Vitamina B9, Hierro, Molibdeno, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Calcio
Nombre latino	Lepidium
Sinónimos	Mini berros (BIO)
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"