



RucolaCress®

Eruca

Origen	África, Asia, Europa del Sur
Sabor / Aroma	nuez, picante
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Vieiras, Pascua, Caza, Setas, Mejillones, Ostra, Calabaza, Fresa, Trufa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

A RucolaCress® que ofrece Koppert Cress tiene un sabor extremadamente fuerte.



SABOR

La RucolaCress® que ofrece Koppert Cress tiene un sabor extremadamente fuerte. Es increíble como puede haber tanto sabor en una hoja tan pequeña, tiene un gusto que recuerda a las nueces. La hojas súper finas de RucolaCress® hacen que sea adecuada para decorar dando además un toque de sabor, también queda bien en ensaladas y en puré de patatas.

AMIGOS DEL GUSTO

En el caso de que sea cocida, por ejemplo en salsa para pasta con algo de jamón, queso, crema y chalota, recomendamos que la RucolaCress® sea añadida al último momento. Si quiere cocerla, recomendamos añadirla en el último momento. La salsa para pasta con Rucola Cress® sale fantástica.

ORIGEN

La RucolaCress® es uno de esos ingredientes típicos mediterráneos que no puedes imaginar en la cocina italiana, griega, portuguesa y española. Pero no olvide el Medio Oriente, Egipto y el resto de África. El pronunciado sabor picante es muy importante para los platos. Se come tanto cocido como crudo.

DISPONIBILIDAD

RucolaCress® 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

Rucola contiene la sustancia que provoca la alergia a la mostaza.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Ácido, Umami
Culturas	Alpino, Arabe, Balcánico, Báltico, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Mediterráneo, Persa, Peruano, Español, Turco, Oriental
Uso	Horneando, Envasar, Extraer, Fermentar, Gel, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear, Sirope
Colores	Verde
Platos	Desayuno, Queso, Crustáceos, Pescado, Funcional, 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, Albaricoque, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Higos, Pomelo, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Melocotón, Piña, Granada, Calabaza, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Cebollino, Eneldo, Hinojo, Menta, Perejil, Salvia, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Mostaza, Sal, Vainilla, 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, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Hierro, Vitamina C
Nombre latino	Eruca
Sinónimos	Germinado de rúcula

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