



Tahoon® Cress

Toona

Origen	Asia
Sabor / Aroma	bosque, nuez tostada
Temporada	Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Día del padre, Caza, Halloween, Setas, Calabaza, Trufa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Las semillas por si mismas tienen un sabor intenso a madera.



SABOR

Las semillas por si mismas tienen un sabor intenso a madera. Este sabor también esta presente en las plantas jóvenes de Tahoon® Cress, este sabor se queda en la boca por largo rato.

AMIGOS DEL GUSTO

Tahoon® Cress combina bien con caza, quesos o una ensalada con frutos secos. Si no es temporada de caza, Tahoon Cress combina bien con tapenades, aceites y salsas. El sabor de la cress se mantiene aunque se caliente.

ORIGEN

El Tahoon® Cress es un producto cultivado en el lado norte de los Himalayas. A comienzos de la primavera, las mujeres recolectan los brotes frescos germinados que están bajo los árboles. Ahí los brotes jóvenes son usados para algunos platos.

DISPONIBILIDAD

Tahoon® 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	Alpino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chino, Japonés, Coreano, Nórdico, Persa, Ruso, Turco, Oriental
----------	---

Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Secar, Extraer, Fermentar, Congelar, Gel, Gratinar, Parrilla, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Asar, Fumar, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear
Colores	Verde
Platos	Queso, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Vodka, Otros quesos, Anguila, Manzana, Maíz, Pepino, Berenjena, Aceitunas, Pera, Guisantes, Piña, Calabaza, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Perejil, Romero, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pato, Pavo, Pimienta negra, Comino, Mostaza, Sal, Chile, Alcachofas, Espárragos, Apio, Coliflor, Jengibre, Col rizada, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Pan, Cuscús, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu
Nutrientes	Ácido fólico / Vitamina B9, Manganeseo, Molibdeno, Ácido pantoténico, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Calcio, Potasio
Nombre latino	Toona
Sinónimos	Tahoon Cress
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 0,8 cm y un máximo de 2 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