



Vene Cress

Rumex

Origen	Asia, Europa Central, Europa del Norte, Europa del Sur
Sabor / Aroma	ligeramente ácido
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Navidad, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Halloween, Arenque, Bogavante, Día de la madre, Setas, Mejillones, Ostra, Calabaza, Ruibarbo, Fresa, Trufa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C



La hoja verde y pequeña con finos nervios rojos es el toque definitivo para sus atractivos platos.

SABOR

La hoja verde y pequeña con finos nervios rojos es el toque definitivo para sus atractivos platos. El sabor ligeramente ácido ofrece grandes posibilidades de usar esta hierba con gran versatilidad.

AMIGOS DEL GUSTO

En concreto, es un ingrediente atractivo en platos grasos como los que incluyen pescado graso (caballa), o en ensaladas verdes.

ORIGEN

Vene Cress es el plantón de una planta originaria de un amplio territorio, de Europa hasta grandes partes de Asia. Es rica en ácido ascórbico y hace siglos que se usa. Su historia se remonta a tiempos de los romanos, que comían esta variedad de rumex para prevenir el escorbuto, así como para digerir mejor su rica alimentación (que era muy grasa).

DISPONIBILIDAD

Vene Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días. La temperatura de almacenamiento de este producto es entre 2-7°C. La temperatura óptima, a la cual se preserva mejor la calidad, se sitúa entre 2-4°C. e 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	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Decoración, Adornar
Colores	Verde, Rojo
Platos	Desayuno, Queso, Cóctel, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Aves, Ensalada, Snack, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Cereza, Cítricos, Coco, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Aceitunas, Guisantes, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Arroz, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Hierro, Magnesio, Manganeseo, Molibdeno, Vitamina K, Potasio
Nombre latino	Rumex

Sinónimos	Germinado de acedera roja
Dimensiones	Altura mín. 2,5 cm y máx. 8 cm por encima del medio de cultivo
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"