



Zorri Cress

Tropeolum

Origen	Asia
Sabor / Aroma	picante, rábano picante
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Barbacoa, Navidad, Pascua, Día del padre, Caza, Halloween, Setas, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Zorri Cress es el acompañante perfecto para platos frescos gracias a su sabor picante.



SABOR

Zorri Cress es el acompañante perfecto para platos frescos gracias a su sabor picante.

AMIGOS DEL GUSTO

Zorri Cress puede maridarse tanto en platos fríos como calientes y combina especialmente bien con ravioles, queso de oveja y caballa.

ORIGEN

Zorri Cress es el germinado de la capuchina. Una planta (ornamental) especiada que ya se cultiva desde hace siglos en jardines. La planta es originaria de los Andes y en el siglo XVI se trajo de Perú a Europa. La hoja es redondeada y en forma de escudo, razón por la que la planta también se utilizaba como símbolo de una victoria

DISPONIBILIDAD

Zorri Cress está disponible todo el año y se puede almacenar por más 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. Zorri Cress crece rápidamente, fuera del refrigerador puede crecer por lo menos 1cm al día. Igualmente hay que chequear la humedad del sitio, porque se puede secar. 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, Umami

Culturas	Alpino, Argentino, Balcánico, Báltico, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Turco
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Envasar, Cortar, Secar, Extraer, Fermentar, Congelar, Gel, Marinar, Aceite, Encurtir, Asar, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear, Sirope
Colores	Marrón, Verde, Rojo
Platos	Queso, Pescado, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Otros quesos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Maíz, Pepino, Berenjena, Aceitunas, Pera, Piña, Ciruela, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Menta, Romero, Estragón, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Sal, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Coliflor, Raifort, Lechuga, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Tofu
Nombre latino	Tropeolum
Sinónimos	Germinado de capuchina
Dimensiones	Altura mín. 5 cm a máx. 11 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"