



Salad Pea

Pisum

Origen	África, Asia, Australia, Europa Central, América del Norte, Europa del Norte, América del Sur, Europa del Sur
Sabor / Aroma	A guisante
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



Salad Pea tiene un sabor sutil a guisantes frescos, con un regusto dulce a frutos secos y una textura crujiente.

SABOR

Salad Pea tiene un sabor sutil a guisantes frescos, con un regusto dulce a frutos secos y una textura crujiente.

AMIGOS DEL GUSTO

Se puede usar en platos fríos y calientes, en ensaladas, como ingrediente o como guarnición. Se puede usar toda la planta Crazy Pea o en partes.

ORIGEN

Salad Pea es el resultado de un trabajo de mejora tradicional, con más hojas que una planta de guisantes habitual. En China, los brotes de guisante en la primavera son las primeras verduras frescas disponibles. Con los primeros rayos del sol, brotan las semillas que se han colocado sobre el alféizar, anunciando la llegada de la primavera.

DISPONIBILIDAD

Salad Pea esta disponible todo el año y puede almacenarse por 7 días entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Solo es necesario limpiarlas con agua antes de su uso, porque crecen en un ambiente limpio.

Embalaje: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

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
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Cortar, Decoración, Fermentar, Congelar, Adornar, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vapor, Saltear, Sirope
Colores	Verde
Platos	Desayuno, Queso, Crustáceos, Pescado, Fruta, Funcional, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Limón, Lima, Mango, Aceitunas, Naranja, Melocotón, Pera, Piña, Calabaza, Frambuesa, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Eneldo, Hinojo, Estragón, Alubias, Buey, 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, Pimienta negra, Canela, Comino, Mostaza, Sal, Vainilla, Chile, 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, Pan, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Biotina, Ácido fólico / Vitamina B9, Molibdeno, Vitamina B6, Vitamina C, Vitamina K
Nombre latino	Pisum
Sinónimos	Brote de guisante
Dimensiones	" Longitud de un mínimo de 18 cm a un máximo de 25 cm"

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"
