

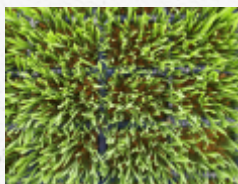


Wheat Grass

Triticum

Origen	Asia, Europa Central
Sabor / Aroma	fuerte y dulzon
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Pascua, Calabaza, Fresa
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Wheat Grass tiene un fuerte sabor dulzor.



SABOR

Wheat Grass tiene un fuerte sabor dulzor.

AMIGOS DEL GUSTO

En las recientes tendencias de salud, el zumo de wheat grass ha convertido en un producto muy popular; esta se debe al alto contenido de fibras, clorofila, magnesio y selenio. Aparte es una de las mayores fuentes de Vitaminas A, complejo B, B12, C, E y K.

ORIGEN

Wheat Grass originalmente era un cultivo comestible en el Medio Oriente, los mercantes llevaron las semillas al sur de Europa y de ahí se extendió por todo el continente. Hace aproximadamente 3000 años, los beneficios que caracterizan a esta hierba ya eran conocidos.

DISPONIBILIDAD

Wheat Grass esta disponible todo el año y puede ser fácilmente almacenado por hasta 7 días a 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina.

ALÉRGENOS

Wheat Grass es un brote joven de trigo. Se sabe que el trigo y sus semillas contienen gluten y que algunas personas pueden presentar una reacción alérgica si son hipersensibles a esta sustancia. Los propios brotes.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Dulce
Culturas	Africano, Alpino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indonesio, Italiano, Coreano, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Ruso, Sud Americano, Tailandés
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Envasar, Infusión en frío, Confitura, Decoración, Secar, Extraer, Congelar, Adornar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Café, Postre, Fruta, Funcional, Caza, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Sopa, Entrante, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Anguila, Pescado (agua dulce), Manzana, Plátano, Cítricos, Coco, Maíz, Pepino, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Melocotón, Pera, Guisantes, Piña, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Menta, Estragón, Hormigas, Otros insectos, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Canela, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Jengibre, Raifort, Lechuga, Cebolla, Patata, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Vitamina A, Magnesio, Vitamina C, Vitamina E, Calcio, Gluthathion
Nombre latino	Triticum
Sinónimos	Hierba de trigo
Dimensiones	" Mínimo 7 cm y máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. Debe haber tantas semillas en el medio de cultivo que, cuando el berro esté completamente crecido, se obtenga una bandeja llena."

Voedingswaarden

"Fibra seca / bruta: 0,6% Sodio: 2,5 mmol Calcio: 7,0 mmol Magnesio: 7,5 mmol Potasio: 90 mmol Hierro: 0,2 mmol"

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"