



Spring Pea

Pisum

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

Spring Pea se caracteriza por su forma especialmente diferente y decorativa.



SABOR

Spring Pea se caracteriza por su forma especialmente diferente y decorativa. Es familia de la arveja, debido a lo cual se puede usar en sustitución de los guisantes.

AMIGOS DEL GUSTO

Por su sabor dulce, el producto combina bien, por ejemplo, con productos frescos, ácidos y amargos. La Spring Pea se puede usar en platos fríos y calientes o en ensaladas, para las que el sabor del guisante se presta bien.

ORIGEN

Spring 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

Spring 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.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
-------	-------------------------------------

Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chino, Holandés, Francés, Griego, Indio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Norte Americano, Portugués, Ruso, Español, Turco
Uso	Escaldar / Blanquear, Rebozar / Empanar, Freír, Al vapor, Saltear
Colores	Verde
Platos	Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Aves, Ensalada, Sopa, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Langostinos, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Maíz, Pepino, Berenjena, Aceitunas, Guisantes, Calabaza, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Hinojo, Menta, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Otras setas, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Calamar, Pimienta negra, Comino, Mostaza, Chile, Espárragos, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Arroz, Salsa de soja, Tofu
Nutrientes	Biotina, Chrome, Cobre, Niacina / Vitamina B3, Riboflavina / Vitamina B2, Selenio, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina C, Calcio
Nombre latino	Pisum
Sinónimos	Crazy Pea, Snow Pea, Doperwten cress, Erwten cress, Doperwten kiem
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"