



Bicolor Mustard Cress

Brassica

Origen	Asia
Sabor / Aroma	Mostaza suave con notas de rábano picante
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Vieiras, Pascua, Día del padre, Halloween, Setas, Mejillones, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

La Mostaza Bicolor es picante y especiada, con ligeras pero claras notas de mostaza y rábano picante.



SABOR

Bicolor Mustard Cress ofrece una experiencia gustativa única con un perfil de sabor picante similar a la mostaza y versátiles notas a mostaza. Es picante y especiado, con ligeras pero claras notas de mostaza y rábano picante. Sabe a mizuna (mostaza) con toques de hierba y coliflor, y se sitúa entre la mostaza verde y la roja. El berro de mostaza bicolor aporta un toque divertido a las preparaciones frías y calientes.

SABORES AMIGOS

Por su fuerte carácter de mostaza, Bicolor Mustard Cress combina muy bien con carnes, pescados y diversos platos de verduras. Puede utilizarse crudo como guarnición o incorporarse a ensaladas y sándwiches. Además, Bicolor Mustard Cress ofrece una interesante dimensión de sabor cuando se añade a salsas y adobos.

ORIGEN

Bicolor Mustard Cress se cultiva con esmero en los Países Bajos. Aunque muchos confunden los vibrantes campos amarillos del verano con la colza, en realidad son campos de mostaza en flor. Los granos de mostaza no sólo sirven como abono verde, sino que también se cosechan para Koppert Cress y enriquecen tanto nuestro plato como la industria de la mostaza.?

Adéntrese en la familia de la mostaza, que incluye numerosas variedades. En Koppert Cress hemos elegido una nueva: una variedad con hermosos dibujos bicolors en las hojas, que añaden un toque artístico a las creaciones culinarias y complementan las otras dos variedades de mostaza Kyona Mustard Cress y Mustard Cress. Experimente formas y colores vibrantes con Bicolor Mustard Cress.

DISPONIBILIDAD

Bicolor Mustard Cress está disponible todo el año. El producto se entrega fresco y se conserva mejor a una temperatura de 2-7 °C para mantener su frescura y sabor. El berro se cultiva de forma respetuosa con el medio ambiente y cumple las normas de higiene más estrictas.

ALÉRGENOS

Bicolor Mustard Cress es rico en nutrientes, incluidas varias vitaminas y nutrientes beneficiosos. Es un complemento saludable que realza el sabor de cualquier plato. La mostaza es un alérgeno conocido. Bicolor Mustard Cress no es mostaza auténtica, pero contiene la sustancia que causa la alergia en la mostaza.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Salado, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Arabe, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Chileno, Chino, Holandés, Inglés, Francés, Alemán, Griego, Indio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Oriental, Peruano, Polaco, Sud Americano, Español, Suizo, Tailandés
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Tritutar, Ablandar / Aplastar, Cubrir, Decoración, Freír, Fermentar, Adornar, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Al vapor, Saltear
Colores	Marrón, Verde, Morado, Amarillo
Platos	Desayuno, Queso, Pescado, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Ginebra, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Albaricoque, Bayas, Maíz, Pepino, Berenjena, Uvas, Mandarina, Mango, Aceitunas, Naranja, Melocotón, Pera, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Tomate, Sandía, Ciervo, Conejo, Albahaca, Eneldo, Hinojo, Perejil, Hormigas, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Vieira, Calamar, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Brócoli, Zanahoria, Endivia, Ajo, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Huevo, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Tofu

Nombre latino	Brassica
Sinónimos	Watercress, Water Cress, Mustard, Mizuna
Dimensiones	Mínimo 3 cm y máximo 7 cm por encima del medio de cultivo. El diámetro de una hoja germinada debe ser de un mínimo de 0,4 cm y un máximo de 1,5 cm (80 % de las hojas germinadas).
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