

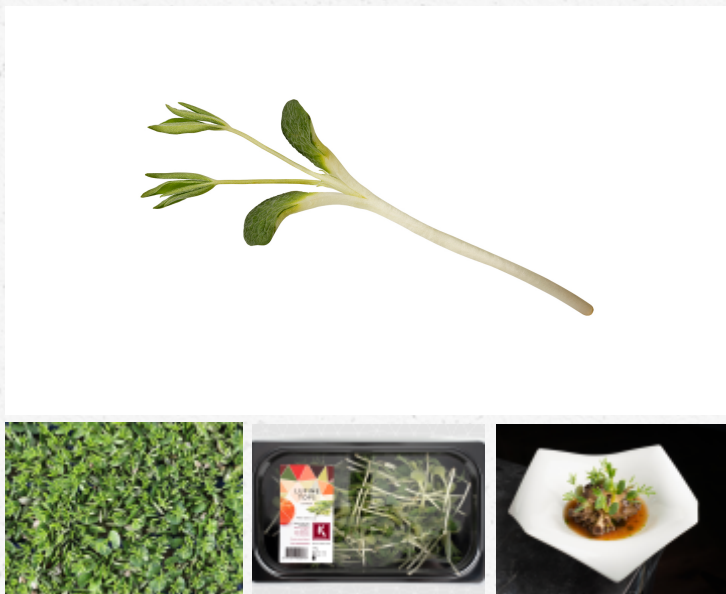


Lupine Tops

Lupines

Origen	Europa del Sur
Sabor / Aroma	Buen mordisco, ligeramente amargo, judías frescas, crujiente
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Barbacoa, Vieiras, Pascua, Día del padre, Caza, Setas, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Los Lupine Tops son brotes jóvenes de la planta de altramuз, que pertenece a la misma familia que Lupine Cress.



SABOR

Lupine Tops es una cress que combina perfectamente. Gracias a su textura dura, representa un buen complemento tanto de platos fríos, como de calientes.

AMIGOS DEL GUSTO

Lupine Tops tiene una amplia durabilidad, es fácil de manipular y se puede utilizar perfectamente como sustituto de las verduras en la guarnición, o como decoración en platos vegetarianos. Pero Lupine Cress también luce en platos de pescado blanco o carne blanca.

ORIGEN

Lupine Tops es originaria de la cuenca mediterránea, principalmente de la Península Ibérica y Grecia, pero la cress también se menciona en la historia italiana. En el Imperio Romano, sus semillas grandes se utilizaban como moneda de pago en los juegos.

DISPONIBILIDAD

Lupine Tops está disponible todo el año y se puede guardar hasta siete días a una temperatura entre 2-7°C. Lupine Tops se ha producido dentro de un cultivo socialmente responsable y cumple las normas higiénicas válidas en la cocina. Este producto se puede usar directamente, ya que se ha cultivado de un modo higiénico y limpio.

ALÉRGENOS

El altramuz es un alérgeno conocido. Lupin como una llamada alergia cruzada con la alergia a mani.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Mediterráneo, Español, Suizo
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Emulsionar, Fermentar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vapor, Saltear
Colores	Blanco, Verde
Platos	Crustáceos, Pescado, Funcional, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Sopa, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Pepino, Berenjena, Aceitunas, Calabaza, Tomate, Cebollino, Hinojo, Menta, Estragón, Anís, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Nuez, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Calamar, Pimienta negra, Mostaza, Chile, Aguacate, Zanahoria, Coliflor, Ajo, Jengibre, Raifort, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	L-Lysine
Nombre latino	Lupines
Sinónimos	Wok, Curry, Swiss Cress, Bean Cress, Protein cress, Vegan cress, Plantaardige proteïne, Lupine, Vega cress
Dimensiones	" Mínimo 6, máximo 12 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"