



Purper Cress (BIO)

Brassica

Origine	Asie
Goût / Arôme	chou
Saison	Automne, Hiver, Barbecue, Noël, Coquille St Jacques, Gibier, Halloween, Homard, Champignon, Moules, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Purper Cress a la saveur du chou et sa belle couleur rouge foncé est très décorative sur les plats.



GOÛT

Purper Cress a la saveur du chou et sa belle couleur rouge foncé est très décorative sur les plats.

TASTE FRIENDS

Ce cresson apporte un goût frais et relevé aux plats gras, comme le steak tartare ou le thon. Purper Cress offre un large éventail d'utilisation, surtout avec les plats froids.

ORIGINE

Nous nous appliquons à développer ce produit depuis maintenant 10 ans sous notre propre contrôle*. Sa couleur rouge est due à une forte concentration en anthocyanine. L'Anthocyanine est un produit des plus sains. Ce dernier est un antioxydant appartenant aux flavonoïdes. Les scientifiques l'ont mis en relation avec la protection contre les maladies cardio-vasculaires et certains cancers ainsi que la réduction du mauvais cholestérol.

DISPONIBILITÉ

Purper Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Sucré, Umami
------	--------------------

Cultures	Africaine, Alpine, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Persane, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turquie
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Extraheren, Gel, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter
Coleurs	Noir, Bleu, Marron, Violet
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Crustacés, Poisson, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Mozzarella, Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Olives, Orange, Fruit de la passion, Ananas, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Persil, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Moutarde, Artichauts, Asperges, Avocat, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu, Yuzu
Nutriments	Biotine, Phosphore, Manganèse, Molybdène, Thiamine / Vitamine B1, Vitamine B6, Vitamine C
Nom latin	Brassica
Dimensions	Minimum 2,5 cm au-dessus du milieu de culture. Il doit y avoir suffisamment de graines sur le milieu de culture pour qu'aucun trou ne se forme tussen les feuilles de cresson lorsque celui-ci est arrivé à maturité.
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"