



Acla Cress

Tagetes

Origine	Amérique du Sud
Goût / Arôme	agrumes, frais, menthe
Saison	Printemps, Été, Asperges, Coquille St Jacques, Gibier, Homard, Huître, Citrouille, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

La saveur de ce cress se révèle pleinement aussi bien dans des plats sucrés que salés.



GOÛT

Acla Cress se caractérise par un goût frais d'agrumes. La saveur de ce cress se révèle pleinement aussi bien dans des plats sucrés que salés. Une combinaison avec un dessert est la première utilisation qui vient à l'esprit. Mais lorsque vous laissez libre court à votre créativité, ce cress peut également être associé à différents légumes.

TASTE FRIENDS

Pensez ici à des légumes racines, des panais ou des tomates. Ce cress se marie aussi à merveille avec des plats gras, notamment du boudin noir, de la volaille ou du foie gras.

ORIGINE

Acla Cress est originaire d'Amérique du Sud, où cette plante pousse dans les prairies péruviennes. La population locale lui connaissait déjà diverses utilisations. Généralement transformée en boisson chaude ou froide, cette plante devait surtout sa popularité à ses prétendues vertus médicinales.

DISPONIBILITÉ

Acla Cress est disponible toute l'année et peut être conservé 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	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
-------------	---------------------------------

Cultures	Africaine, Chilienne, Créolique, Française, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Péruvienne, Portugaise, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Mélange, Mixer / Écraser en purée, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Extraheren, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Sous vide, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Marron, Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Infusion, Pâtes, Pâtisserie, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Lotte, Poisson de mer, Fruits de mer, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Ananas, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Aneth, Menthe, Estragon, Fourmis, Autres insectes, Chèvre, Agneau, Champignons porcini, Truffe, Amandes, Pistache, Poulet, Canard, Faisan, Coquilles, Huître, Calamar, Cannelle, Sel, Vanille, Chili, Asperges, Avocat, Carotte, Gingembre, Oignon, Rhubarbe, Patate douce, Couscous, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Tagetes
Dimensions	Minimum 3 cm, maximum 12 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 entre 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