



Affilla Cress®

Pisum

Origine	Asie
Goût / Arôme	petit-pois cru
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Barbecue, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Champignon, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Affilla Cress® se caractérise par sa forme très originale et décorative.



GOÛT

Affilla Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Affilla Cress® se caractérise par sa forme très originale et décorative.

Affilla Cress® fait partie de la famille des pois Sugar Snap et peut parfaitement remplacer les pois dans les plats.

TASTE FRIENDS

La saveur douce du produit s'associe très bien avec des plats au goût plus amer et à la fraîcheur acidulée. Affilla Cress® peut être utilisé dans les plats chauds ou froids, ou dans les salades où sa saveur de pois est mise en valeur.

ORIGINE

Les jeunes pousses de cette plante sont très populaires dans le Sud Est de l'Asie. Les Chinois le nomment HE LAN DOU (prononcé : rhé-lann-do) ce qui signifie Hollandais.

DISPONIBILITÉ

L'Affilla Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. L'Affilla Cress pousse très rapidement en dehors de la chambre froide, il poussera au minimum de 1 cm par jour. Ceci n'est pas un grand problème, mais la barquette se dessèchera rapidement. N'oubliez donc surtout pas de garder la cellulose humide si vous le conservez en dehors de la chambre froide car ce cress est très gourmand en eau. Cultivé en lutte biologique l'Affilia Cress répond aux normes d'hygiène en cuisine. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nord Américaine, Portugaise, Russe, Espanole, Turquie
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Blanchir, Panure, Friture, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Volaille, Salade, Soupe, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Crevettes, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Maïs, Concombre, Aubergine, Olives, Pois, Citrouille, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Fenouil, Menthe, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Autres Champignons, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Calamar, Poivre noir, Cumin, Moutarde, Chili, Asperges, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Riz, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Biotine, Chrome, Cuivre, Niacine / Vitamine B3, Riboflavine / Vitamine B2, Sélénium, Thiamine / Vitamine B1, Vitamine C, Calcium
Nom latin	Pisum
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"