



Atsina® Cress

Agastache

Origine	Amérique du Nord
Goût / Arôme	anis sucré, réglisse avec des tonalités de fenouil
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Gibier, Homard, Fête Des Mères, Champignon, Moules, Huître, Citrouille, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C



Atsina® Cress présente une saveur douce anisée qui s'associe parfaitement à des plats sucrés et se révèle pleinement dans un dessert au chocolat (blanc).

GOÛT

Atsina® Cress est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Atsina® Cress présente une saveur douce anisée qui s'associe parfaitement à des plats sucrés et se révèle pleinement dans un dessert au chocolat (blanc).

TASTE FRIENDS

Grâce à ses tonalités de fenouil, Atsina® Cress se marie aussi parfaitement avec des poissons tels que le bar, le cabillaud, le flétan et le loup de mer.

ORIGINE

Atsina® Cress est originaire d'Amérique du Nord où les Indiens de la tribu Atsina l'utilisaient en infusion, non seulement pour son goût sucré prononcé et sa touche de réglisse mais également pour ses vertus curatives face aux problèmes respiratoires (toutefois il n'existe pas de preuve scientifique sur ce point).

DISPONIBILITÉ

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

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Arabe, Asiatique, Australienne, Baltique, Chilienne, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Persane, Péruvienne, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Couvrir, Découpe avec forme, Extraheren, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Sous vide, Sirop
Couleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Grillé, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Volaille, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Menthe, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Moutarde, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Gingembre, Oignon, Pomme de terre, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nom latin	Agastache

Dimensions

Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,4 cm min. à 1,5 cm max. 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