



Basil Cress

Ocimum

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	basilic
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Moules, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Chaud, 12-16 °C

Basil Cress est un cresson basilic frais et puissant aux tonalités douces de clou de girofle.



GOÛT

Basil Cress est un cresson basilic frais et puissant aux tonalités douces de clou de girofle. Composé de jeunes feuilles, il peut être utilisé complètement. La saveur de Basil Cress se révèle pleinement en combinaison avec de la viande de veau, d'agneau ou de poulet.

TASTE FRIENDS

Ce cresson apporte un caractère incontestablement méditerranéen dans les salades, les légumes-fruits ou en combinaison avec des plats végétariens. Basil Cress offre en outre l'avantage de pouvoir être réchauffé sans perdre sa saveur.

ORIGINE

Le basilic est une plante aromatique utilisée dans le monde entier, qui évoque immédiatement la cuisine italienne et méditerranéenne. Ce qui est moins connu, c'est l'utilisation du basilic dans la cuisine indonésienne et thaï. En Inde, le basilic est une plante aromatique sacrée qui est offerte aux dieux hindous.

DISPONIBILITÉ

Basil Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours entre 12°C et 16°C. Ne gardez pas le Basil Cress au froid, il ne supportera pas une température en dessous de 8°C. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
------	---------------------------------

Cultures	Africaine, Alpine, Balkanique, Baltique, Chilienne, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Japonaise, Péruvienne, Portugaise, Espanole, Turquie
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Mélange, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Extraheren, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Sous vide, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Abricot, Banane, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Aubergine, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Pêche, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Lapin, Basilic, Ciboulette, Aneth, Fenouil, Menthe, Persil, Estragon, Anis, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, 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, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Ail, Salade, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sucre, Tofu, Yuzu
Nutriments	Fer, Riboflavine / Vitamine B2, Vitamine C, Calcium
Nom latin	Ocimum
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,8 cm minimum à 2 cm maximum (80 % des feuilles germées).
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