



Persinette® Cress

Petroselinum

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	persil
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Hareng, Champignon, Citrouille, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C

Aromatisant décoratif très populaire utilisé pour accompagner des potages, viandes, poissons et volailles.



GOÛT

Persinette® Cress est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Aromatisant décoratif très populaire utilisé pour accompagner des potages, viandes, poissons et volailles. Pour éviter de donner au plat une saveur amère, le mieux est de l'ajouter au tout dernier moment, juste avant de servir.

TASTE FRIENDS

Il est préférable d'utiliser ce cresson cru que de le cuisiner, frire ou laisser sécher. Cette variété se distingue des plantes traditionnelles par son goût qui, de par la structure nettement plus fine de cette jeune plante, est beaucoup plus subtil et est caractérisé par une sensation très agréable en bouche.

ORIGINE

Le persil est une herbe aromatique très couramment utilisée, que ce soit en tant qu'exhausteur de goût ou à des fins décoratives. Originaire de la région située sur le pourtour méditerranéen, cette plante était déjà utilisée dans diverses préparations culinaires à l'époque de l'Antiquité. Ce sont les Romains qui ont introduit cette herbe aromatique en Europe occidentale.

DISPONIBILITÉ

Persinette® 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, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turquie, Oriental
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Extraheren, Fermentation, Gel, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Chocolat, 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, Figues, Pamplemousse, Kalamansi, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Persil, Estragon, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Moutarde, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Haricots rouges, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu
Nutriments	Vitamine A, Fer, Vitamine C, Vitamine K, Calcium
Nom latin	Petroselinum
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"
