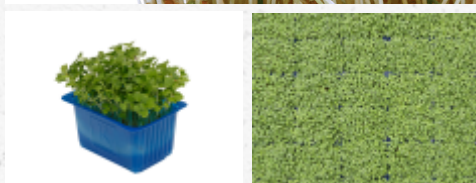




RucolaCress®

Eruca

Origine	Afrique, Asie, Europe du Sud
Goût / Arôme	noisette poivrée
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Coquille St Jacques, Pâques, Gibier, Champignon, Moules, Huître, Citrouille, Fraise, Truffes
Stockage	Froid, 2-7 °C



Le RucolaCress® cultivé par Koppert Cress possède un goût franc de noisette poivrée.

GOÛT

RucolaCress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Le RucolaCress cultivé par Koppert Cress possède un goût franc de noisette poivrée. Il est toujours incroyable de percevoir autant de saveur dans de si petites feuilles.

TASTE FRIENDS

Les feuilles extrêmement fines du RucolaCress® le rendent attrayant pour la décoration sur un amuse-bouche, un toast ou mélangé à une salade. Il est donc conseillé, en cas de cuisson, de l'ajouter au dernier moment. Une sauce pour pâtes avec RucolaCress® offre une saveur fantastique.

ORIGINE

La roquette est l'un des ingrédients les plus renommés dans la cuisine méditerranéenne, indispensable dans la cuisine italienne, grecque, portugaise ou espagnole. Sans oublier le Moyen-Orient, l'Egypte et également le reste de l'Afrique. Il peut être consommé aussi bien cru que cuit.

DISPONIBILITÉ

Rucolacress® est disponible toute l'année et se conserve 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.

ALLERGÈNES

Rucola n'est pas un allergène connu, mais contient la substance qui peut provoquer une allergie à la moutarde.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Acide, Umami
Cultures	Alpine, Arabe, Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Méditerranéenne, Persane, Péruvienne, Espanole, Turquie, Oriental
Usage	Cuisson, Mise en conserve / Préserver, Extraheren, Fermentation, Gel, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Mozzarella, Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Pêche, Ananas, Grenade, Citrouille, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Ciboulette, Aneth, Fenouil, Menthe, Persil, Sauge, Fourmis, Autres insectes, 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, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Vitamine A, Fer, Vitamine C
Nom latin	Eruca
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,4 cm minimum à 1,5 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"