



Scarlet Cress

Amaranthus

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	betterave rouge
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Hareng, Homard, Fête Des Mères, Champignon, Moules, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C



Scarlet Cress est un cresson décoratif à la saveur douce de betterave rouge, dont le goût particulier s'associe parfaitement aux desserts sucrés.

GOÛT

Scarlet Cress est un cresson décoratif à la saveur douce de betterave rouge, dont le goût particulier s'associe parfaitement aux desserts sucrés.

TASTE FRIENDS

Une combinaison avec du poisson ou de la viande renforce le goût de betterave rouge. Vivement coloré, Scarlet Cress convient aussi pour les salades.

ORIGINE

Scarlet Cress fait partie d'une famille de plantes très nourrissantes, consommées en légumes ou en grains. Cette plante est une source riche en vitamines et minéraux. Ses graines auraient même une plus haute teneur en protéines que le blé.

DISPONIBILITÉ

Scarlet 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	Amer, Sucré, Umami
------	--------------------

Cultures	Africaine, Alpine, Argentine, Asiatique, Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Japonaise, Coréenne, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Russe, Turquie
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Panure, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Confiture, Extraheren, Congeler, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Rose, Rouge
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, 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, Pomme, Banane, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Pamplemousse, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Aneth, Menthe, Persil, Sauge, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Boeuf, Jambon sec, 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, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nutriments	Vitamine A, Vitamine B6, Vitamine C, Calcium
Nom latin	Amaranthus
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre de la vraie feuille doit être de 0,5 cm minimum à 1,5 cm maximum (60 % des plantes 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
