



Zorri Cress

Tropeolum

Origine	Asie
Goût / Arôme	racine de raifort, relevé
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Barbecue, Noël, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Champignon, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Zorri Cress avec son goût relevé s'accorde parfaitement bien avec les plats rafraîchissants.



GOÛT

Zorri Cress avec son goût relevé s'accorde parfaitement bien avec les plats rafraîchissants.

TASTE FRIENDS

Zorri Cress peut-être aussi bien utilisé dans les recettes froides que chaudes, se combine avec les raviolis, le fromage de brebis et le maquereau.

ORIGINE

Zorri Cress est la jeune pousse de la Capucine, une plante (décorative) épicée rencontrée dans les jardins depuis des siècles. Originaires des Andes, cette plante est arrivée en Europe au XVI^e siècle via le Pérou. Sa feuille peltée rappelle la forme d'un bouclier, raison pour laquelle cette plante était souvent vue comme un symbole de la victoire.

DISPONIBILITÉ

Zorri Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2°C et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2°C et 4°C. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Umami
------	-------------

Cultures	Alpine, Argentine, Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Turquie
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Séchage, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Rôtir, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Marron, Vert, Rouge
Plats	Fromage, Poisson, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Olives, Poire, Ananas, Prune, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Menthe, Romarin, Estragon, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Sel, Artichauts, Asperges, Avocat, Choufleur, Raifort, Salade, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Tofu
Nom latin	Tropeolum
Dimensions	" Hauteur min. 5 cm à max. 11 cm au-dessus du milieu de culture"
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"