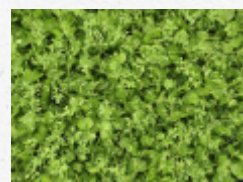




Salad Pea

Pisum

Origine	Afrique, Asie, Australie, Europe Centrale, Amérique du Nord, Europe du Nord, Amérique du Sud, Europe du Sud
Goût / Arôme	subtil de pois
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, Fraise, Truffes, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C



Salad Pea présente une texture croquante et une subtile saveur de pois frais, avec un arrièregoût sucré aux accents de noix.

GOÛT

Salad Pea présente une texture croquante et une subtile saveur de pois frais, avec un arrièregoût sucré aux accents de noix.

TASTE FRIENDS

Salad Pea peut être utilisé dans des plats chauds ou froids, dans des salades, comme ingrédient ou comme garniture. Salad Pea peut être utilisé comme ingrédient ou comme garniture.

ORIGINE

Salad Pea est le résultat d'une sélection traditionnelle, avec davantage de feuilles que sur une plante normale. En Chine, les pousses de pois sont les premiers légumes frais disponibles au printemps. Dès les premiers rayons de soleil, les graines placées sur le rebord des fenêtres germent, officialisant ainsi l'arrivée du printemps.

DISPONIBILITÉ

Salad Pea est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, ce produit répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il vous suffit de rincer les produits avant usage.

Emballage: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

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
Usage	Cuisson, Blanchir, Hacher, Décoration, Fermentation, Congeler, Garniture, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Crustacés, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	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, Citron, Citron vert, Mangue, Olives, Orange, Pêche, Poire, Ananas, Citrouille, Framboise, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Aneth, Fenouil, Estragon, Haricots, Boeuf, 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, Cannelle, Cumin, Moutarde, 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, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Réglette, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu, Yuzu
Nutriments	Biotine, Acide folique / Vitamine B9, Molybdène, Vitamine B6, Vitamine C, Vitamine K

Nom latin	Pisum
Dimensions	" Longueur de 18 cm minimum à 25 cm maximum"
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"