



Spring Pea

Pisum

Origine	Asie
Goût / Arôme	petit-pois cru
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Barbecue, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Champignon, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Spring Pea se caractérise par sa forme très originale et décorative



GOUT

Spring Pea se caractérise par sa forme très originale et décorative. Spring Pea fait partie de la famille des pois Sugar Snap et peut parfaitement remplacer les pois dans les plats.

TASTE FRIENDS

La saveur douce du produit s'associe très bien avec des plats au goût plus amer et à la fraîcheur acidulée. Spring Pea peut être utilisé dans les plats chauds ou froids, ou dans les salades où sa saveur de pois est mise en valeur.

ORIGINE

Spring 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

Spring 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.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
------	---------------------------------

Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nord Américaine, Portugaise, Russe, Espanole, Turque
Usage	Blanchir, Panure, Friture, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Volaille, Salade, Soupe, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Crevettes, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Maïs, Concombre, Aubergine, Olives, Pois, Citrouille, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Fenouil, Menthe, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Autres Champignons, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Calamar, Poivre noir, Cumin, Moutarde, Chili, Asperges, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Riz, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Biotine, Chrome, Cuivre, Niacine / Vitamine B3, Riboflavine / Vitamine B2, Sélénium, Thiamine / Vitamine B1, Vitamine C, Calcium
Nom latin	Pisum
Synonymes	Crazy Pea, Snow Pea, Doperwten cress, Erwten cress, Doperwten kiem
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"