

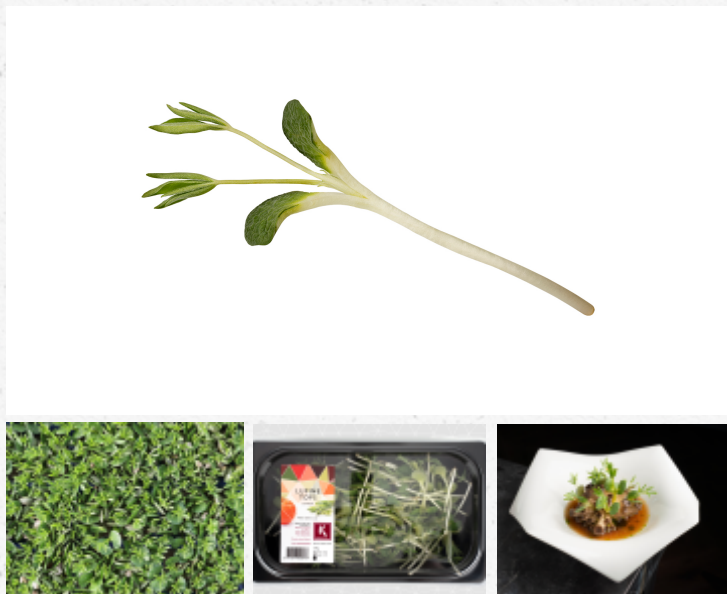


Lupine Tops

Lupines

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	Bonne mâche, légèrement amer, notes de haricot frais, texture croquante
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Barbecue, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Champignon, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Le Lupine Tops sont de jeunes pousses de lupin, qui appartient à la même famille que le Lupine Cress.



GOÛT

Le Lupine Tops est une spécialité qui se marie parfaitement avec de nombreux plats. Grâce à sa bonne mâche, il constitue un véritable atout aussi bien dans les préparations chaudes que froides.

TASTE FRIENDS

Le Lupine Tops se conserve longtemps, est facile à intégrer et peut remplacer à merveille les légumes, comme accompagnement, ou servir de garniture sur vos plats végétariens. Aussi, le Lupine Tops se marie parfaitement avec les poissons très digestes et les viandes blanches.

ORIGINE

Le Lupine Tops vient de la région méditerranéenne et fut principalement découvert sur la péninsule ibérique et en Grèce, mais il est aussi mentionné dans l'histoire de l'Italie. Les grosses graines étaient utilisées comme monnaie aux jeux dans l'Empire romain.

DISPONIBILITÉ

Le Lupine Tops est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2°C et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Le produit est prêt à l'emploi, car cultivé de façon propre et hygiénique.

ALLERGÈNES

Le lupin est un allergène connu. Il peut provoquer des réactions croisées chez les personnes allergiques aux arachides.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Alpine, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Méditerranéenne, Espanole, Suisse
Usage	Blanchir, Mélange, Extraire, Fermentation, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Blanc, Vert
Plats	Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Soupe, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Concombre, Aubergine, Olives, Citrouille, Tomate, Ciboulette, Fenouil, Menthe, Estragon, Anis, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Calamar, Poivre noir, Moutarde, Chili, Avocat, Carotte, Choufleur, Ail, Gingembre, Raifort, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Ponzu, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nutriments	L-Lysine
Nom latin	Lupines
Synonymes	Wok, Curry, Swiss Cress, Bean Cress, Protein cress, Vegan cress, Plantaardige proteïne, Lupine, Vega cress
Dimensions	" Minimum 6, maximum 12 cm"
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"