



Accla Cress

Tagetes

Origine	Sud America
Sapore / Aroma	di menta, fresco, limone
Stagione	Primavera, Estate, Asparago, Capesante, Selvaggina, Aragosta, Ostrica, Zucca, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Accla Cress ha un gusto fresco di limone.



SAPORE

Accla Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Accla Cress ha un gusto fresco di limone.

TASTE FRIENDS

Può essere utilizzata in piatti dolci e salati. È perfetta abbinata ai dessert. Per i più creativi, si combina bene con verdure e tuberi. È ottima con i piatti grassi.

ORIGINE

Accla Cress è originaria del Sud America e cresce nelle praterie del Perù. La popolazione locale utilizzava la pianta in vari modi, soprattutto per la preparazione di una bevanda molto nota per le sue proprietà medicinali.

DISPONIBILITÀ

Accla Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2°C - 7°C.

Accla Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta è prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario. Prodotta seguendo le linee guida.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
--------------	------------------------------------

Culture	Africana, Cilena, Creola, Francese, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Peruviana, Portoghese, Sud Americana, Spagnola, Tailandese
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Miscelazioni, Blitz, Lividi, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Estrarre, Congelare, Gelatina, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, In salamoia, Sous vide, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Marrone, Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Infusione, Pasta, Pasticceria, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Coda di rospo, Pesce marino, Mollusco, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Ananas, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Aneto, Menta, Dragoncello, Formiche, Altri insetti, Capra, Agnello, Funghi porcini, Tartufo, Mandorle, Pistacchio, Pollo, Anatra, Fagiano, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Cannella, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Asparago, Avocado, Carota, Zenzero, Cipolla, Rabarbaro, Patata dolce, Couscous, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Tagetes
Sinonimi	Crescione di agrumi
Dimensioni	Minimo 3 cm, massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Sul terreno di coltura devono esserci così tanti semi che, quando il crescione è completamente cresciuto, non si formino buchi tra le foglie.
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g