



Adj Cress

Polygonum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	pepe nero
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Natale, Capesante, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Fungo, Cozza, Zucca, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

L'Adj Cress è una pianta originaria dell'Asia orientale, ovvero Giappone, Corea del Sud e Cina.



SAPORE

Adj Cress è la piantina del pepe d'acqua originario del Giappone, in cui le foglie e le bacche della pianta vengono utilizzate per varie applicazioni.

TASTE FRIENDS

In Giappone è tradizionalmente considerata una prelibatezza, combinata a pesci grassi.

ORIGINE

L'Adj Cress è una pianta originaria dell'Asia orientale, ovvero Giappone, Corea del Sud e Cina. Le foglie erano consumate come verdura e impiegate nella medicina tradizionale per la loro presunta azione rinfrescante e coagulante.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Adj 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, Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Nord Americana, Orientale, Persiana, Peruviana, Polacca, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Svizzera, Tailandese, Turca, Oriental
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Miscelazioni, Blitz, Inscatolare, Affettare, Confettura, Friggere, Estrarre, Fermentare, Macerare, Marinare, In salamoia, Arrosto, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella
Colori	Marrone
Piatti	Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Agrume, Mais, Cetriolo, Melanzana, Mango, Olive, Piselli, Ananas, Zucca, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Menta, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Altri funghi, Pistacchio, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Sale, Vaniglia, Carciofi, Asparago, Avocado, Carota, Cavolfiore, Cavolo, Fagioli, Cipolla, Patata, Rabarbaro, Pane, Couscous, Uovo, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nome latino	Polygonum
Sinonimi	Crescione di pepe fresco
Dimensioni	Minimo 3,5 cm, massimo 6 cm di altezza sopra il terreno di coltura.
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