



Affilla Cress®

Pisum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	pisello fresco
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, BBQ, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Fungo, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Affilla Cress® è caratterizzata da una forma molto particolare e decorativa.



SAPORE

Affilla Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Affilla Cress® è caratterizzata da una forma molto particolare e decorativa. Essendo simile al pisello dolce, Affilla Cress® può sostituire egregiamente i piselli in varie pietanze.

TASTE FRIENDS

Il sapore dolce del prodotto si sposa ottimamente anche con le pietanze dal gusto amaro e fresco acidulo. Affilla Cress® può essere utilizzato per la preparazione di piatti freddi e caldi o di insalate, pietanze in cui il gusto di pisello viene esaltato.

ORIGINE

Questa pianta è molto popolare nel Sud-Est asiatico. I Cinesi la chiamano “He Lan Do” (pronunciato “Che Lan Do”) che significa“Olandesi”! Il nome si riferisce ai mercanti olandesi della Compagnia delle Indie che, nel 17esimo secolo (chiamata l'età dell'oro dell'Olanda), portarono idee ed innovazioni ai coltivatori della regione.

DISPONIBILITÀ

Affilla Cress® è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2°C - 7°C. Essendo una pianta a rapida crescita, se tenuta fuori dal frigo, crescerà un centimetro al giorno. In questo caso, controllare l'umidità del substrato perchè si può seccare.

Produzione

Affilla Cress® è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Essa è pronta all'uso, prodotta e confezionata secondo gli standards igienici per i prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cinese, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nord Americana, Portoghese, Russa, Spagnola, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Biancamento / Scottare, Impanare, Friggere, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pollame, Insalata, Minestra, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gamberi, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Olive, Piselli, Zucca, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Finocchio, Menta, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Altri funghi, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Calamaro, Pepe nero, Cumino, Senape, Peperoncino, Asparago, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Biotina, Cromo, Rame, Niacina / Vitamina B3, Riboflavina / Vitamina B2, Selenio, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina C, Calcio
Nome latino	Pisum
Sinonimi	Crescione di piselli
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