



Atsina® Cress

Agastache

Origine	Nord America
Sapore / Aroma	anice dolce, liquirizia e note di finocchio
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Natale, Capesante, Pasqua, Selvaggina, Aragosta, Festa della mamma, Fungo, Cozza, Ostrica, Zucca, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C



Atsina® Cress ha un sapore di anice dolce, quindi naturalmente abbinabile a pietanze dolci.

SAPORE

Atsina® Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile.

Atsina® Cress ha un sapore di anice dolce, quindi naturalmente abbinabile a pietanze dolci.

TASTE FRIENDS

Il suo sapore viene esaltato nei dessert al cioccolato (bianco). Grazie alle sue note di finocchio, Atsina® Cress è particolarmente indicata ad essere utilizzata con pesci delicati come il branzino, il merluzzo, l'halibut e il lupo di mare.

ORIGINE

La pianta prende il nome di una vecchia tribù indiana: gli indiani "Atsina". La tribù usava questa pianta per ricavarne una bevanda calda e dolce che alleviava i dolori del mal di gola.

DISPONIBILITÀ

Atsina® cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservata sino a 7 giorni a temperature di 2°C - 7°C.

Produzione

Atsina® Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Africana, Araba, Asiatica, Australiana, Baltica, Cilena, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Persiana, Peruviana, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca, Oriental
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Lividi, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Copertura, Ritagliare con forma, Estrarre, Congelare, Gelatina, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Sous vide, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Griglia, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pollame, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Menta, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Zenzero, Cipolla, Patata, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nome latino	Agastache
Sinonimi	Crescione di anice

Dimensioni

Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,4 cm e un massimo di 1,5 cm. 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