



Basil Cress

Ocimum

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	basilico
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Natale, Capesante, Pasqua, Cozza, Fragola, San Valentino
Conservazione	Caldo, 12-16 °C

Basil Cress ha un sapore deciso di basilico fresco con lievi note di chiodi di garofano.



SAPORE

Basil Cress ha un sapore deciso di basilico fresco con lievi note di chiodi di garofano. Grazie alla sua foglia giovane, può essere utilizzato integralmente.

TASTE FRIENDS

Il sapore del Basil Cress viene esaltato in maniera ottimale con il vitello, l'agnello o il pollo. Il suo gusto mediterraneo è inconfondibile nelle insalate, con gli ortaggi da frutto o nei piatti vegetariani. Uno dei punti di forza del Basil Cress è che anche riscaldandolo non perde il suo tipico sapore.

ORIGINE

Il basilico è una pianta utilizzata in tutto il mondo. La maggior parte della gente lo associa immediatamente alla cucina italiana e mediterranea in generale. Forse non tutti sanno che il basilico viene usato ampiamente anche nella cucina indonesiana e thailandese. In India, il basilico è una pianta sacra e viene offerto alle divinità indù.

DISPONIBILITÀ

Basil Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato sino a 7 giorni a temperature di 12°C - 16°C. Non conservare a temperature inferiori! Il basilico non le sopporta.

Produzione

Basil Cress è seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Basil Cress è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Balcanica, Baltica, Cilena, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Giapponese, Peruviana, Portoghese, Spagnola, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Miscelazioni, Lividi, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, 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, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Albicocca, Banana, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Melanzana, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Pesca, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Coniglio, Basilico, Erba cipollina, Aneto, Finocchio, Menta, Prezzemolo, Dragoncello, Anice, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, 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, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Aglio, Lattuga, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Ferro, Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Calcio
Nome latino	Ocimum
Sinonimi	Crescione di basilico
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,8 cm e un massimo di 2 cm (80% delle foglie germogliate).

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