



Borage Cress

Borago

Origine	Africa, Asia
Sapore / Aroma	cetriolo
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Capesante, Pasqua, Fungo, Cozza, Ostrica, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Dopo aver assaggiato Borage Cress, capirete perché il crescione viene chiamato volgarmente "borragine".



SAPORE

Dopo aver assaggiato Borage Cress, capirete perché il crescione viene chiamato volgarmente "borragine". Il crescione ha un inconfondibile sapore fresco con note salate di ostrica.

TASTE FRIENDS

Borage Cress è l'ideale per i piatti a base di crostacei e molluschi, il pesce leggermente scottato o il pesce affumicato a caldo. Borage Cress è inoltre particolarmente indicato per i piatti di carne o la tartare.

ORIGINE

L'etimologia del nome è incerta: alcuni sostengono che derivi dall'arabo "abou rash" che tradotto significa "padre del sudore" per le sue proprietà sudorifere; altri dal latino "borra", in italiano "tessuto di lana", per via dei peli che ricoprono le foglie adulte. La borragine aiuta in convalescenza. Usato come infuso, riduce i mal di testa, le febbri ed il mal di gola.

DISPONIBILITÀ

Borage Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 10 giorni a 2°C - 7°C.

Produzione

Borage 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, Asiatica, Balcanica, Baltica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Peruviana, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Friggere, Olio, In salamoia, Affumicare
Colori	Verde
Piatti	Prima colazione, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Mais, Cetriolo, Olive, Zucca, Pomodoro, Anguria, Basilico, Aneto, Salvia, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Tartufo, Altri funghi, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Asparago, Avocado, Barbabietola, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Fagioli, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Calcio
Nome latino	Borago
Sinonimi	Crescione di cetriolo
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