

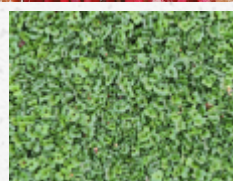
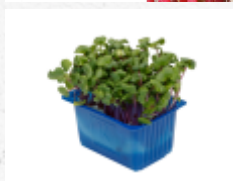


Chilli Cress

Raphanus

Origine	Asia
Sapore / Aroma	mostarda, peperoncino piccante
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Pasqua, Halloween, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Chilli Cress è un aromatizzante piccante e ornamentale con un deciso sapore di ravanello.



SAPORE

Chilli Cress è un aromatizzante piccante e ornamentale con un deciso sapore di ravanello e pertanto risalta in modo particolare con i sapori che si abbinano ottimamente ad esso.

TASTE FRIENDS

Per il suo sapore, è particolarmente indicato per le insalate. Se utilizzato per pietanze calde, Chilli Cress si sposa alla perfezione con pietanze grasse o croccanti.

ORIGINE

Chilli Cress è popolarissimo in Cina dove è usato in moltissimi piatti. Coltivato normalmente, Chilli Cress produce una grossa rapa rossa che viene cotta ed usata per donare un sapore piccante ai piatti.

DISPONIBILITÀ

Chilli Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C. Se la piantina è tenuta a più alte temperature, essa crescerà rapidamente utilizzando l'acqua presente nel substrato. Se questo succede, bisogna fornirle un pò d'acqua.

Produzione

Chilli 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, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Peruviana, Portoghese, Russa, Spagnola, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Affettare, Decorazione, Friggere, Essiccare, Fermentare, Contorno, In salamoia, Saltare in padella
Colori	Verde, Rosa, Viola
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Merluzzo, Anguilla, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Olive, Zucca, Pomodoro, Anguria, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Erba cipollina, Finocchio, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Altri funghi, Pollo, Anatra, Oca, Tacchino, Pepe nero, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Broccoli, Cavolfiore, Aglio, Rafano, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Acido folico / Vitamina B9, Fosforo, Niacina / Vitamina B3, Vitamina B6, Vitamina C
Nome latino	Raphanus
Sinonimi	crescione di ravanello
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