



Ghoa Cress®

Coriandrum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	coriandolo dolce, limone
Stagione	Primavera, Estate, Inverno, Capesante, Aringa, Aragosta, Fungo, Cozza, Ostrica, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

In Ghoa Cress® riconoscerai il fresco sapore di limone e la fragranza di un delicato coriandolo.



SAPORE

Ghoa Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. In Ghoa Cress® riconoscerai il fresco sapore di limone e la fragranza di un delicato coriandolo. Si abbina perfettamente a pesce e pollame.

TASTE FRIENDS

Ghoa Cress® rappresenta un'aggiunta perfetta per zuppe o insalate. Ghoa Cress® può anche essere utilizzata nei dessert, ad esempio con la frutta tropicale o con vari tipi di gin. Ghoa Cress® non solo è interessante per il suo gusto fresco e valore ornamentale ma anche per i presunti effetti positivi sulla salute.

ORIGINE

Il nome Ghoa Cress® è un tributo alla sua origine indiana. In India è usato come "curry" in ogni sorta di piatto. Goa è il nome di una regione dell'India della costa occidentale dove la cucina si è "addolcita" data la presenza di parecchi occidentali.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Ghoa Cress® è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Ghoa Cress® è 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, Argentina, Asiatica, Australiana, Cilena, Cinese, Creola, Greca, Indiana, Indonesiana, Giapponese, Coreana, Persiana, Peruviana, Portoghese, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca, Oriental
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Lividi, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Estrarre, Fermentare, Gelatina, Infusione a caldo, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Marrone, Verde
Piatti	Alcool, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Pesce, Frutta, Funzionale, Infusione, Pranzo, Portata principale, Pasta, Insalata, Panino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Mirtillo, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Piselli, Ananas, Melograno, Zucca, Pomodoro, Anguria, Basilico, Erba cipollina, Aneto, Menta, Prezzemolo, Salvia, Dragoncello, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Mandorle, Pistacchio, Noce, Pollo, Anatra, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Vitamina A, Acido folico / Vitamina B9, Rame, Manganese, Molibdeno, Vitamina D, Vitamina E, Vitamina K, Potassio
Nome latino	Coriandrum
Sinonimi	Crescine di coriandolo
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Il diametro della foglia vera deve essere compreso tra un minimo di 0,5 cm e un massimo di 1,5 cm (60% delle piante 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