



Honny® Cress

Stevia

Origine	Sud America
Sapore / Aroma	miele
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Pasqua, Festa della mamma, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Honny® Cress è un crescione dolce come il miele.



SAPORE

Honny® Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Honny® Cress è un crescione dolce come il miele. La sua intensa dolcezza lo rende particolarmente indicato per i dessert. Le sue foglioline hanno un sapore che resta puro in bocca.

TASTE FRIENDS

Questo ingrediente acalorico offre svariate possibilità di utilizzo soprattutto nei dessert e nei dolci in genere. Inoltre, per la sua dolcezza, è un controbilanciamento ideale per gli ingredienti amari e aciduli. Honny® Cress può essere abbinato alla perfezione ai formaggi, alla frutta acida od allo yogurt.

ORIGINE

Honny® Cress è una pianta originaria del Sud-America, utilizzata dalle popolazioni locali come addolcente ben prima dell'arrivo dei "conquistadores". Negli Stati Uniti ed in Giappone stà diventando uno dei principali sostituti dello zucchero.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Honny® 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	Alpina, Argentina, Cilena, Creola, Francese, Messicana, Peruviana, Portoghese, Sud Americana, Spagnola
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Blitz, Impanare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Essiccare, Gelatina, Gratinare, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, Impasto per pasta, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Cocktail, Caffè, Dessert, Frutta, Funzionale, Infusione, Pasticceria, Spuntino, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Cetriolo, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Ananas, Prugna, Melograno, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Basilico, Aneto, Menta, Prezzemolo, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Tartufo, Nocciola, Ostrica, Cannella, Vaniglia, Peperoncino, Asparago, Barbabietola, Zenzero, Rafano, Cipolla, Rabarbaro, Couscous, Salsa ponzu, Riso, Yuzu
Nome latino	Stevia
Sinonimi	Crescione di stevia
Dimensioni	" Minimo 6 cm massimo 10 cm di altezza sopra il terreno di coltura"
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