



Limon Cress

Ocimum

Origine	Sud America
Sapore / Aroma	anice, limone
Stagione	Primavera, Estate, Inverno, Asparago, Natale, Capesante, Pasqua, Aragosta, Festa della mamma, Ostrica, Rabarbaro, Fragola, San Valentino
Conservazione	Caldo, 12-16 °C

Limon Cress ha un delizioso aroma e sapore di limetta.



SAPORE

Limon Cress ha un delizioso aroma e sapore di limetta.

TASTE FRIENDS

Gli intenditori riconosceranno anche delle note di anice. Il sapore di limetta viene valorizzato nei dessert. La sua freschezza viene esaltata nei cocktail a base di frutta o alcolici. Le sue note di anice si esprimono al meglio in abbinamento con crostacei e molluschi.

ORIGINE

Limon Cress ha origine da uno dei 150 differenti tipi di basilico, ognuno caratterizzato da una diversa fragranza e sapore.

DISPONIBILITÀ

Limon Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 12°C - 16°C.

Produzione

Limon Cress è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile ed è conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
--------------	------------------------------------

Culture	Africana, Australiana, Cilena, Creola, Francese, Greca, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Mediterranea, Messicana, Peruviana, Portoghese, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Miscelazioni, Infusione a freddo, Confettura, Congelare, Gelatina, Gratinare, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, In salamoia, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Caffè, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Infusione, Pranzo, Pasta, Pasticceria, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Frutti di bosco, Mirtillo, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Pompelmo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Basilico, Aneto, Finocchio, Menta, Dragoncello, Anice, Altri insetti, Fagioli, Capra, Agnello, Frattaglie, Pecora, Vitello, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Pistacchio, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Cipolla, Ravanello, Rabarbaro, Patata dolce, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Salsa di soia, Zuccheri, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Calcio
Nome latino	Ocimum
Sinonimi	foglie di limone
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