



Lupine Cress

Lupines

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	umami
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, BBQ, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Fungo, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Lupine Cress è un germoglio ideale nelle combinazioni culinarie.



SAPORE

Lupine Cress è un germoglio ideale nelle combinazioni culinarie. Il gusto deciso dona un tocco in più alle pietanze da gustare calde o fredde.

TASTE FRIENDS

Lupine Cress vanta una lunga conservabilità, è di facile preparazione ed è un eccellente sostituto delle verdure come contorno o per guarnire piatti vegetariani, facendosi comunque apprezzare anche come accompagnamento a piatti di pesce e carne bianca di facile digeribilità.

ORIGINE

Lupine Cress proviene dall'area del Mediterraneo e si ritrova in particolare nella penisola iberica e in Grecia, ma il lupino è menzionato storicamente anche in Italia. I grossi semi venivano usati come soldi da gioco nell'impero romano.

DISPONIBILITÀ

Lupine Cress è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2°C - 7°C. Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli Lupine Cress soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.

ALLERGICHE

Il Lupino può provocare reazioni allergiche. Esso ha una allergia incrociata con quella provocata dagli arachidi.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Alpina, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Mediterranea, Spagnola, Svizzera
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Emulsionare, Fermentare, Olio, In salamoia, Affumicare, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Bianco, Verde
Piatti	Crostacei, Pesce, Funzionale, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Minestra, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Cetriolo, Melanzana, Olive, Zucca, Pomodoro, Erba cipollina, Finocchio, Menta, Dragoncello, Anice, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Calamaro, Pepe nero, Senape, Peperoncino, Avocado, Carota, Cavolfiore, Aglio, Zenzero, Rafano, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Salsa ponzu, Riso, Salsa di soia, Zuccheri, Tofu, Yuzu
Nutrienti	L-Lysine
Nome latino	Lupines
Sinonimi	Crescione di lupini
Dimensioni	" Altezza da un minimo di 6 cm a un massimo di 9 cm sopra il terreno di coltura. Circa 20-25 piantine di crescione in un vasetto."
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