



Motti Cress

Levisticum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	estratto vegetale, sedano
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Festa del papà, Selvaggina, Fungo, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Motti Cress è un raffinato crescione decorativo. È la piantina di un'erba aromatica che viene usata da secoli ed è indicata per abbinamenti molto versatili.



SAPORE

Motti Cress è un raffinato crescione decorativo. È la piantina di un'erba aromatica che viene usata da secoli ed è indicata per abbinamenti molto versatili.

TASTE FRIENDS

La pianta è considerata un esaltatore naturale di sapidità e può essere utilizzata per piatti a basso contenuto di sodio (sale). L'odore intenso rende il prodotto indicato per essere utilizzato per piatti sia caldi che freddi.

ORIGINE

Motti Cress è la piantina di un'erba originaria dell'Asia. I membri della Compagnia olandese delle Indie orientali scoprirono rapidamente l'erba e iniziarono a distribuirla in vari paesi. La pianta viene anche considerata un antibiotico naturale, si ritiene abbia proprietà depurative interne e contiene vitamine A, B e C.

DISPONIBILITÀ

Motti Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Dolce, Umami
Culture	Africana, Alpina, Balcanica, Baltica, Olandese, Francese, Tedesca, Greca, Italiana, Coreana, Russa, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle

Uso	Cottura al forno, Impanare, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Estrarre, Fermentare, Gelatina, Infusione a caldo, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Arrosto, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Selvaggina, Pranzo, Portata principale, Carne, Pollame, Minestra, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Mais, Cetriolo, Melanzana, Olive, Frutto della passione, Ananas, Melograno, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Erba cipollina, Menta, Prezzemolo, Salvia, Dragoncello, Fagioli, Manzo, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Vitello, Carne, Funghi porcini, Altri funghi, Nocciola, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Pepe nero, Senape, Sale, Peperoncino, Carciofi, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nome latino	Levisticum
Sinonimi	Crescione di sedano
Dimensioni	" Altezza da un minimo di 5 cm a un massimo di 12 cm, 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