



Mustard Cress

Brassica

Origine	Nord Europa
Sapore / Aroma	ravanello, wasabi
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Capesante, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Aringa, Aragosta, Fungo, Cozza, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Mustard Cress ha un forte sapore di wasabi/senape.



SAPORE

Mustard Cress ha un forte sapore di wasabi/senape. I vari colori presenti sulle foglie conferiscono a questa crescita un aspetto unico. Questa variante è stata selezionata in base al forte sapore della pianta giovane.

TASTE FRIENDS

E' un autentico aromatizzante nelle insalate e si esprime al meglio se abbinato a carpacci o a pesce crudo. Rappresenta inoltre un'aggiunta piccante ai piatti freddi a base di carne o pesce. Mustard Cress si sposa alla perfezione con i piatti della cucina asiatica.

ORIGINE

Mustard cress è, in tutto e per tutto, un prodotto olandese: anche le sementi vengono prodotte in Olanda. Durante l'estate la campagna è colorata del giallo dei campi di colza e senape. La maggior parte dei campi è utilizzata come sovescio ma Kopper Cress ed i produttori di senape ne raccolgono il seme.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Mustard 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.

ALLERGENI

La senape è un noto allergene. Mustard Cress non è propriamente senape, ma contiene tuttavia la sostanza che provoca l'allergia da senape.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cinese, Creola, Olandese, Inglese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Polacca, Russa, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Inscatolare, Affettare, Confettura, Gelatina, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella
Colori	Verde, Giallo
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Crostacei, Pesce, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Pompelmo, Olive, Pera, Piselli, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Aneto, Finocchio, Salvia, Dragoncello, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Pistacchio, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Pepe nero, Senape, Sale, Vaniglia, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Vitamina A, Acido folico / Vitamina B9, Manganese, Molibdeno, Vitamina C, Vitamina K, Calcio
Nome latino	Brassica
Sinonimi	Wasabi, Crescione di senape

Dimensioni

Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura.
Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,4 cm e un massimo di 1,5 cm (80% delle foglie 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