



Persinette® Cress

Petroselinum

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	peterselie
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Natale, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Aringa, Fungo, Zucca, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

È una nota erba aromatica usata anche come guarnizione per zuppe, piatti di carne, pesce e cacciagione.



SAPORE

Persinette® Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. È una nota erba aromatica usata anche come guarnizione per zuppe, piatti di carne, pesce e cacciagione. Aggiungendolo al piatto prima di servirlo si evita un retrogusto amarognolo.

TASTE FRIENDS

È preferibile utilizzarlo fresco piuttosto che come ingrediente durante la cottura, la frittura o l'essiccazione. Si differenzia dalla coltura tradizionale per il gusto intenso ma delicato e fresco grazie alla struttura molto più fine della piantina giovane.

ORIGINE

Il prezzemolo è molto utilizzato sia come erba aromatica sia come guarnizione. Originario dell'area attorno al Mediterraneo, è utilizzato sin dall'antichità in tutti i tipi di piatti. È stato introdotto nell'Europa occidentale dai Romani.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Persinette® Cress è seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. La pianta è prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cilena, Cinese, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Messicana, Nordica, Nord Americana, Persiana, Peruviana, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca, Oriental
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Miscelazioni, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Estrarre, Fermentare, Gelatina, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Pompelmo, Calamansi, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Prezzemolo, Dragoncello, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Cannella, Cumino, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Fagioli, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Zucchero, Tofu
Nutrienti	Vitamina A, Ferro, Vitamina C, Vitamina K, Calcio
Nome latino	Petroselinum
Sinonimi	Crescione di prezzemolo
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