



RucolaCress®

Eruca

Origine	Africa, Asia, Europa Meridionale
Sapore / Aroma	rucola
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Capesante, Pasqua, Selvaggina, Fungo, Cozza, Ostrica, Zucca, Fragola, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

La nostra RucolaCress® ha un sapore deciso: è incredibile quanto sapore c'è in una sua piccola fogliolina.



SAPORE

RucolaCress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. La nostra RucolaCress® ha un sapore deciso: è incredibile quanto sapore c'è in una sua piccola fogliolina. È buonissima aggiunta ad una insalata o ad un purè. Come guarnizione, è perfetta in moltissimi piatti.

TASTE FRIENDS

Se si intende cuocerlo, si consiglia di aggiungerlo per ultimo. Un condimento per la pasta preparato con Rucola Cress® è semplicemente fantastico.

ORIGINE

La Rucola è uno degli ingredienti tipici della cucina mediterranea (Italia, Grecia, Spagna, Nord-Africa, vicino Oriente) anche se, oggi, può essere considerata un ortaggio universale. Il suo gusto inconfondibile la rende decisiva per la riuscita del piatto. Poiché RucolaCress® ha una struttura delicata, la raccomandiamo per l'uso fresco.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

RucolaCress® è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile ed è conforme agli standards igienici per un uso culinario.

ALLERGENI

La rucola contiene la sostanza che provoca l'allergia da senape.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Aspro, Umami
Culture	Alpina, Araba, Balcanica, Baltica, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Mediterranea, Persiana, Peruviana, Spagnola, Turca, Oriental
Uso	Cottura al forno, Inscatolare, Estrarre, Fermentare, Gelatina, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Verde
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	Mozzarella, Altri formaggi, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Fichi, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Pesca, Ananas, Melograno, Zucca, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Erba cipollina, Aneto, Finocchio, Menta, Prezzemolo, Salvia, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Vitamina A, Ferro, Vitamina C
Nome latino	Eruca
Sinonimi	Crescione di rucola

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