



Scarlet Cress

Amaranthus

Origine	Europa Meridionale
Sapore / Aroma	bietola rossa, delicato
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Natale, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Aringa, Aragosta, Festa della mamma, Fungo, Cozza, Ostrica, Zucca, Rabarbaro, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C



Scarlet Cress è un crescione altamente ornamentale dal delicato gusto di barbabietola.

SAPORE

Scarlet Cress è un crescione altamente ornamentale dal delicato gusto di barbabietola.

TASTE FRIENDS

Grazie al suo sapore di terra, si sposa bene con i dessert. Abbinandolo ai piatti di pesce o carne se ne esalterà il sapore di barbabietola. Grazie alla sua colorazione, è anche indicato per le insalate.

ORIGINE

Scarlet cress è parte di una famiglia di piante largamente usate sia come ortaggi che come piante ornamentali in tutto i tropici e paesi caldi. Scarlet cress è ricca di vitamine e di elementi minerali. Il suo seme ha un contenuto proteico più alto di quello del frumento.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Scarlet 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	Amaro, Dolce, Umami
Culture	Africana, Alpina, Argentina, Asiatica, Balcanica, Baltica, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Giapponese, Coreana, Nordica, Nord Americana, Persiana, Peruviana, Russa, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Impanare, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Confettura, Estrarre, Congelare, Gelatina, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Rosa, Rosso
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Banana, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Pompelmo, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Frutto della passione, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Aneto, Menta, Prezzemolo, Salvia, Dragoncello, Anice, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Pepe nero, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Zuccheri, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Vitamina A, Vitamina B6, Vitamina C, Calcio
Nome latino	Amaranthus
Sinonimi	Crescione di barbabietola

Dimensioni

Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura.
Il diametro della foglia vera deve essere compreso tra un minimo di 0,5 cm e un massimo di 1,5 cm (60% delle piante 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