



Tahoon® Cress

Toona

Origine	Asia
Sapore / Aroma	bosco, faggiola
Stagione	Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Fungo, Zucca, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Il seme ha un forte sapore di faggiola che viene trasmesso alla pianta. Il sapore è, in bocca, persistente.



SAPORE

Tahoon® Cress è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile. Il seme ha un forte sapore di faggiola che viene trasmesso alla pianta. Il sapore è, in bocca, persistente.

TASTE FRIENDS

Tahoon® Cress si sposa ottimamente con la selvaggina, il formaggio o le insalate di noci oppure, in altre stagioni, con le tapenade, l'olio e le salse. Riscaldandolo, il suo sapore si diffonde in maniera ottimale.

ORIGINE

Tahoon® Cress è un prodotto tipico del nord della catena Himalaiana. In primavera le donne raccolgono i suoi germogli poi usati in cucina. È considerato uno stimolante della digestione.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Tahoon® 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	Alpina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cinese, Giapponese, Coreana, Nordica, Persiana, Russa, Turca, Oriental
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Essiccare, Estrarre, Fermentare, Congelare, Gelatina, Grattinate, Grigliare, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Arrosto, Affumicare, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Formaggio, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Vodka, Altri formaggi, Anguilla, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Olive, Pera, Piselli, Ananas, Zucca, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Prezzemolo, Rosmarino, Formiche, Altri insetti, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Anatra, Tacchino, Pepe nero, Cumino, Senape, Sale, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Sedano bianco, Cavolfiore, Zenzero, Cavolo, Cipolla, Patata, Zucca, Pane, Couscous, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Acido folico / Vitamina B9, Manganese, Molibdeno, Acido pantotenico, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Calcio, Potassio
Nome latino	Toona
Sinonimi	Crescione di mogano, crescione di faggio, crescione alpino
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 0,8 cm e un massimo di 2 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