



Vene Cress

Rumex

Origine	Asia, Europa Centrale, Nord Europa, Europa Meridionale
Sapore / Aroma	leggermente acidulo
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, Fragola, Tartufo, San Valentino
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C



Vene Cress è un particolare crescione decorativo dal gusto sorprendente.

SAPORE

Vene Cress è un particolare crescione decorativo dal gusto sorprendente. La foglia verde di piccole dimensioni e dalle sottili venature di colore rosso completa l'attraente presentazione dei vostri piatti.

TASTE FRIENDS

Il sapore leggermente acidulo offre buone opportunità di impiego di questo crescione versatile. Vene Cress è particolarmente indicato per i piatti grassi come il pesce grasso (sgombero), le animelle o il fegato ed è un ingrediente consigliato anche per un'insalata verde.

ORIGINE

Vene Cress è un particolare crescione decorativo dal gusto sorprendente. La foglia verde di piccole dimensioni e dalle sottili venature di colore rosso completa l'attraente presentazione dei vostri piatti. Il sapore leggermente acidulo offre buone opportunità di impiego di questo crescione versatile. Vene Cress è particolarmente indicato per i piatti grassi come il pesce grasso (sgombero), le animelle o il fegato ed è un ingrediente consigliato anche per un'insalata verde.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Vene 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	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Decorazione, Contorno
Colori	Verde, Rosso
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Crostacei, Dessert, Pesce, Frutta, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pasticceria, Pollame, Insalata, Spuntino, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Albicocca, Banana, Ciliegia, Agrume, Noce di cocco, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Olive, Piselli, Ananas, Prugna, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), 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, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanella, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Couscous, Uovo, Riso, Tofu
Nutrienti	Vitamina A, Ferro, Magnesio, Manganese, Molibdeno, Vitamina K, Potassio

Nome latino	Rumex
Sinonimi	acetosa, crescione di acetosa rossa, crescione di mela
Dimensioni	" Altezza min. 2,5 cm e max. 8 cm sopra il terreno di coltura"
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