



Zorri Cress

Tropeolum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	piccante, rafano
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, BBQ, Natale, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Fungo, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Zorri Cress il sapore piccante di Zorri Cress si combina perfettamente con piatti freschi.



SAPORE

Zorri Cress il sapore piccante di Zorri Cress si combina perfettamente con piatti freschi.

TASTE FRIENDS

Zorri Cress può essere usato in piatti freddi e caldi e si combina molto bene con ravioli, pecorino e con pesce.

ORIGINI

Zorri Cress è il germoglio di nasturzio , una pianta ornamentale e commestibile dal sapore piccante, presente da secoli nei nostri giardini. Originaria delle Ande, giunse dal Perù in Europa nel XVI secolo. La foglia ha la forma di scudo, perciò la pianta è considerata anche simbolo di conquista.

DISPONIBILITÀ

Zorri Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2°C - 7°C. Essendo una pianta a rapida crescita, se tenuta fuori dal frigo, crescerà un centimetro al giorno. In questo caso, controllare l'umidità del substrato perchè si può seccare. Zorri Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Essa è pronta all'uso, prodotta e confezionata secondo gli standards igienici per i prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE

Gusto

Amaro, Umami

Culture	Alpina, Argentina, Balcanica, Baltica, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Inscatolare, Affettare, Essicare, Estrarre, Fermentare, Congelare, Gelatina, Marinare, Olio, In salamoia, Arrosto, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella, Sciroppo
Colori	Marrone, Verde, Rosso
Piatti	Formaggio, Pesce, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Altri formaggi, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Olive, Pera, Ananas, Prugna, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Menta, Rosmarino, Dragoncello, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Sale, Carciofi, Asparago, Avocado, Cavolfiore, Rafano, Lattuga, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nome latino	Tropeolum
Sinonimi	Crescione di Nasturzio
Dimensioni	" Altezza min. 5 cm a max. 11 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