



Garden Cress (BIO)

Lepidium

Origine	Africa
Sapore / Aroma	piccante, ravenello, senape
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Natale, Pasqua, Selvaggina, Aringa, Fungo, Cozza, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Il Garden Cress (crescione dei giardini) è una pianta molto nota, di grande versatilità.



SAPORE

Il Garden Cress (crescione dei giardini) è una pianta molto nota, di grande versatilità.

TASTE FRIENDS

Dona a minestre e insalate un gusto piccante, aromatico. Condisce insaporendolo anche il pane con lo zucchero, o un uovo sodo. Raccomandiamo di provare un frullato di fragole con un pò di crescione dei giardini.

ORIGINE

Il crescione dei giardini è una pianta molto antica, che veniva già coltivata in Egitto. I romani la introdussero in Europa per via dei suoi presunti effetti salutari. Il crescione dei giardini contiene un tasso molto alto di vitamina C ed è ricco di minerali e carotene.

DISPONIBILITÀ

Garden Cress è disponibile tutto l'anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2°C - 7°C. Garden Cress è seminata e coltivata 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. Prodotta seguendo le linee guida.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Aspro, Umami
Culture	Alpina, Balcanica, Baltica, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Greca, Indiana, Nordica, Nord Americana, Polacca, Portoghese, Russa, Spagnola, Turca

Uso	Decorazione, Contorno
Colori	Verde
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Funzionale, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Olive, Ananas, Zucca, Pomodoro, Erba cipollina, Anice, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Pistacchio, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Pepe nero, Senape, 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, Tofu
Nutrienti	Vitamina A, Biotina, Acido folico / Vitamina B9, Ferro, Molibdeno, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Calcio
Nome latino	Lepidium
Sinonimi	Crescione dei giardini
Dimensioni	" Minimo 2,5 cm sopra il terreno di coltura. Sul terreno di coltura devono esserci così tanti semi che, quando il crescione è completamente cresciuto, non si formino buchi tra le foglioline."
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