



Salad Pea

Pisum

Origine	Africa, Asia, Australia, Europa Centrale, Nord America, Nord Europa, Sud America, Europa Meridionale
Sapore / Aroma	di pisello fresco
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

Salad Pea ha un gusto delicato di pisello fresco, con un retrogusto dolce di noce ed è deliziosamente croccante.

SAPORE

Salad Pea ha un gusto delicato di pisello fresco, con un retrogusto dolce di noce ed è deliziosamente croccante.

TASTE FRIENDS

Può essere utilizzato in piatti sia caldi che freddi, in insalate, come ingrediente o guarnizione. Salad Pea può essere utilizzato sia integralmente che in parti.

ORIGINE

Salad Pea è il risultato di una selezione con metodi tradizionali che ha permesso di ottenere una pianta con un fogliame più rigoglioso rispetto a una normale pianta di pisello. In Cina, i suoi germogli sono le prime verdure a essere disponibili in primavera. Con i primi raggi di sole germogliano i semi posti sui davanzali delle finestre, donando una vera sensazione di primavera.



DISPONIBILITÀ

Salad Pea è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a temperature di 2°C - 7°C. Prodotto con sistemi di coltivazione socialmente responsabile e conforme alle norme igieniche per l'utilizzo in cucina. Anche se coltivato pulito ed igienico, consigliamo di risciacquarlo prima dell'uso.

Imballaggio: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

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
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Affettare, Decorazione, Fermentare, Congelare, Contorno, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Crostacei, Pesce, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Limone, Lime, Mango, Olive, Arancia, Pesca, Pera, Ananas, Zucca, Lampone, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Aneto, Finocchio, Dragoncello, Fagioli, Manzo, 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, Cannella, Cumino, Senape, Sale, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu, Yuzu

Nutrienti	Biotina, Acido folico / Vitamina B9, Molibdeno, Vitamina B6, Vitamina C, Vitamina K
Nome latino	Pisum
Sinonimi	Crescione di piselli
Dimensioni	" Lunghezza da un minimo di 18 cm a un massimo di 25 cm"
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