

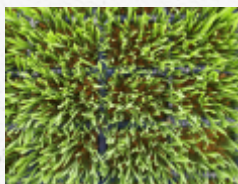


Wheat Grass

Triticum

Origine	Asia, Europa Centrale
Sapore / Aroma	dolce, forte
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, Pasqua, Zucca, Fragola
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Wheat Grass ha un intenso sapore dolce.



SAPORE

Wheat Grass ha un intenso sapore dolce.

TASTE FRIENDS

Nella attuale ricerca di prodotti salutari, Wheat Grass rappresenta sicuramente una eccellente scelta dato l'alto contenuto di fibra, clorofilla, magnesio e selenio e, inoltre, vitamina A, B, C, E e K.

ORIGINE

Il frumento è originario del Medio-Oriente. È coltivato da più di 3000 anni.

DISPONIBILITÀ

Wheat Grass è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C.

Produzione

Wheat Grass è seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Anche se coltivato pulito ed igienico, consigliamo di risciacquarlo prima dell'uso. Prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

ALLERGENI

Wheat Grass è la pianticella del grano tenero. Come è noto, il grano tenero (semi) contiene glutine e alcune persone possono sviluppare una reazione allergica nel caso siano ipersensibili al glutine.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Dolce
Culture	Africana, Alpina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Creola, Olandese, Francese, Greca, Indonesiana, Italiana, Coreana, Messicana, Nordica, Nord Americana, Russa, Sud Americana, Tailandese
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Inscatolare, Infusione a freddo, Confettura, Decorazione, Essiccare, Estrarre, Congelare, Contorno, Gelatina, Infusione a caldo, Macerare, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Sous vide, Sciroppo
Colori	Verde
Piatti	Alcool, Prima colazione, Formaggio, Cocktail, Caffè, Dessert, Frutta, Funzionale, Selvaggina, Infusione, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Minestra, Antipasto, Tè, Vegetariano, Verdure, Acqua
Ingredienti	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Caffè, Anguilla, Pesce d'acqua dolce, Mela, Banana, Agrume, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Uva, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Mango, Arancia, Pesca, Pera, Piselli, Ananas, Melograno, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Fragola, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Menta, Dragoncello, Formiche, Altri insetti, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Cannella, Vaniglia, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Zenzero, Rafano, Lattuga, Cipolla, Patata, Rabarbaro, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Zucchero, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Vitamina A, Magnesio, Vitamina C, Vitamina E, Calcio, Gluthathion
Nome latino	Triticum
Sinonimi	Superfood, Erba di grano, erba salutare, antiossidante
Dimensioni	Minimo 7 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Sul terreno di coltura devono esserci così tanti semi che, quando il crescione è completamente cresciuto, si ottenga una vaschetta piena.

Voedingswaarden

"Fibre secche / grezze: 0,6% Sodio: 2,5 mmol Calcio: 7,0 mmol Magnesio: 7,5 mmol Potassio: 90 mmol Ferro: 0,2 mmol"

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