



Kyona Mustard Cress

Brassica

Origine	Nord Europa
Sapore / Aroma	Senape dolce con note di cavolfiore
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Festa del papà, Selvaggina, Halloween, Fungo, Cozza, Zucca, Tartufo
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Il prezzemolo è molto utilizzato sia come erba aromatica sia come guarnizione.



SAPORE

Il prezzemolo è molto utilizzato sia come erba aromatica sia come guarnizione.

TASTE FRIENDS

Originario dell'area attorno al Mediterraneo, è utilizzato sin dall'antichità in tutti i tipi di piatti. È stato introdotto nell'Europa occidentale dai Romani.

ORIGINE

Kyona Mustard Cress è un prodotto tipicamente olandese ancora oggi largamente coltivato. Spesso si pensa che tutti i campi gialli che si vedono in estate siano coltivazioni di colza. Al contrario, molti campi sono coltivati a senape, usata soprattutto come foraggio verde. Per Koppert Cress e l'industria della senape, sono invece i semi ad essere raccolti.

DISPONIBILITÀ

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

Produzione

Kyona Mustard Cress è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

ALLERGICHE

La senape è un noto allergene. Kyona Mustard Cress non è propriamente senape, ma contiene tuttavia la sostanza che provoca l'allergia da senape.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Australiana, Balcanica, Baltica, Olandese, Francese, Nordica, Nord Americana, Russa, Turca
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Decorazione, Contorno, Marinare, In salamoia, Affumicare, Saltare in padella
Colori	Marrone
Piatti	Prima colazione, Crostacei, Pesce, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Pesce marino, Mollusco, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Ananas, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Basilico, Menta, Prezzemolo, Formiche, Altri insetti, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Pistacchio, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Cannella, Cumino, Senape, Sale, Vaniglia, Carciofi, Asparago, Avocado, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Lattuga, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Semi di zucca, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Vitamina A, Vitamina C, Calcio
Nome latino	Brassica
Sinonimi	Crescione di senape
Dimensioni	Minimo 3 cm, massimo 12 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 foglie.
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