



Salad Pea

Pisum

Herkomst

Afrika, Azië, Australië,
Centraal Europa, Noord
Amerika, Noord Europa,
Zuid Amerika, Zuid Europa

Smaak / Aroma

Subtiële erwtenmaak

Seizoen(en)

Lente, Zomer, Herfst,
Winter, Asperge, Barbeque,
Kerstmis, Coquille St
Jacques, Pasen, Vaderdag,
Wild, Halloween, Haring,
Kreeft, Moederdag,
Paddestoel, Mossel, Oester,
Pompoen, Rabarber,
Aardbei, Truffel,
Valentijnsdag

Bewaring

Koud, 2-7 °C

Salad Pea heeft een subtiële smaak van verse doperwten, met een zoete, nootachtige nasmaak en knapperige bite.

SMAAK

Salad Pea heeft een subtiële smaak van verse doperwten, met een zoete, nootachtige nasmaak en knapperige bite.

SMAAKVRIENDEN

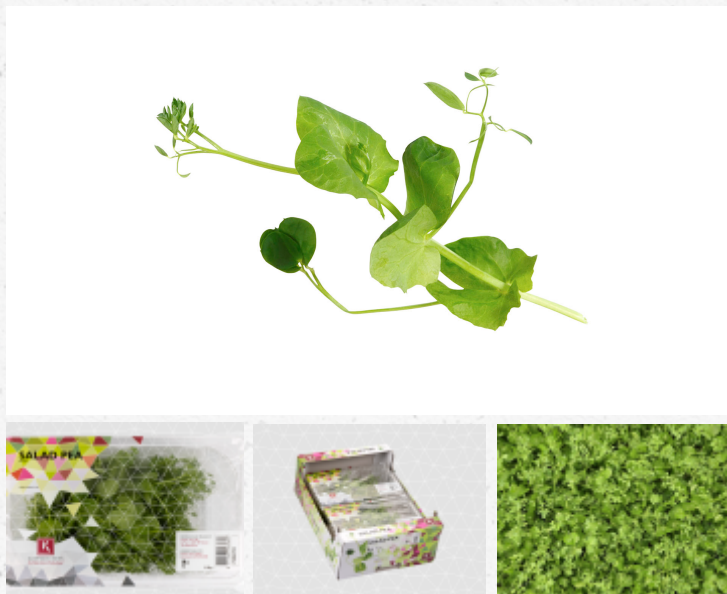
Het kan zowel bij warme als koude gerechten gebruikt worden, in salades, als ingrediënt of als garnering. Salad Pea kan zowel in z'n geheel als in delen worden gebruikt.

OORSPRONG

Salad Pea is het resultaat van traditioneel veredelingwerk, met meer blad dan aan een normale erwtenplant. In China zijn erwten scheuten in het voorjaar de eerste verse groenten die beschikbaar zijn. Bij de eerste warme zonnestralen, kiemen de zaden die op de vensterbank zijn gezet en geven zo echt het gevoel van het voorjaar.

BESCHIKBAARHEID

Salad Pea is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Salad Pea aan de hygiënische normen in de keuken. U hoeft de producten slechts af te spoelen voor gebruik, want deze worden schoon en hygiënisch geteeld.



SPECIFICATIES

Smaak	Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Techniek	Bakken, Blancheren, Hakken, Decoratie, Fermenteren, Invriezen, Garnering, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Schaaldieren, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Citroen, Limoen, Mango, Olijven, Sinaasappel, Perzik, Peer, Ananas, Pompoen, Framboos, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Dille, Venkel, Dragon, Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Kaneel, Komijn, Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Rabarber, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Drop, Olijfolie, Ponzu, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu, Yuzu
Nutriënten	Biotine / Vit. B8, Folaat / Vit. B9, Molybdeen, Pyridoxine / Vit. B6, Ascorbinezuur / Vit. C, Fylochinon / Vit. K
Latijnse naam	Pisum
Synoniemen	Crazy Pea, Erwten scheut
Afmetingen	Lengte minimaal 18 cm tot maximaal 25 cm

Microbiologische normen

Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g
