



Purper Cress (BIO)

Brassica

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Repolho
Temporada	Outono, Inverno, BBQ, Natal, Vieira, Caça, Halloween, Lagosta, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Purper Cress (BIO) tem o sabor de repolho, a bela cor vermelha profunda faz com que seja uma boa adição ao prato.



SABOR

Purper Cress tem o sabor de repolho, a bela cor vermelha profunda faz com que seja uma boa adição ao prato.

PROVE AMIGOS

O agrião confere um sabor fresco e picante a pratos gordurosos. Considere bife tártaro ou atum. Purper Cress é amplamente aplicável, especialmente forte em pratos frios.

ORIGEM

O Purper Cress foi desenvolvido internamente * e passou por um período de reprodução de até dez anos. A cor vermelha é causada por um alto teor de antocianina. Mais de cem vezes * mais do que no rabanete normal. Rabanete normal pode ter um tubérculo vermelho, mas os brotos são apenas verdes.

DISPONIBILIDADE

Purper Cress esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Purper Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiênico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Doce, Umami
-------	---------------------

Culturas	Africano, Alpino, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Enlatados, Cortar, Extracção, Gel, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear
Cores	Preto, Azul, Castanho, Roxo
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Crustáceos, Peixe, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Mozarela, Outros queijos, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Azeitonas, Laranja, Maracujá, Abacaxi, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Salsinha, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Mostarda, Alcachofras, Espargos, Abacate, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Biotina, Fósforo, Manganês, Molibdênio, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina B6, Vitamina C
Nome em latim	Brassica
Sinônimos	Germinado de couve
Dimensões	Mínimo 2,5 cm acima do meio de cultivo. Devem ser colocadas sementes suficientes no meio de cultivo para que, quando o mastruço estiver totalmente crescido, não apareçam falhas entre as suas folhas.
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g