



Garden Cress (BIO)

Lepidium

Origem	África
Sabor / Aroma	Mostarda, picante, rabanete
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Natal, Páscoa, Caça, Arenque, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

O agrião de jardim é o mais popular entre os brotos e é amplamente utilizado de muitas maneiras diferentes.



SABOR

O agrião de jardim é o mais popular entre os brotos e é amplamente utilizado de muitas maneiras diferentes.

PROVE AMIGOS

Fornecer um aroma apimentado em saladas e sopas. Também é usado como enchimento em sabonetes feitos com açúcar ou ovos cozidos. Você também pode usar o morango no milkshake.

ORIGEM

O agrião é uma espécie muito antiga usada no milho nos tempos antigos. Os romanos foram trazidos para a Europa a tempo de serem utilizados no campo da medicina. O cereal tem uma altura impressionante nos cuidados com a vitamina C e é rico em minerais e caroteno.

DISPONIBILIDADE

Garden Cress está 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, Garden 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, Azedo, Umami
-------	----------------------

Culturas	Alpino, Bálcãs, Báltico, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Grego, Indiano, Nórdico, Norte Americano, Polaco, Português, Russo, Espanhol, Turco
Uso	Decoração, Guarnição
Cores	Verde
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Funcional, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maça, Milho, Pepino, Beringela, Azeitonas, Abacaxi, Abóbora, Tomate, Cebolinho, Anis, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Pistáchio, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Pimenta preta, Mostarda, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Biotina, Ácido fólico / Vitamina B9, Ferro, Molibdênio, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Cálcio
Nome em latim	Lepidium
Sinônimos	Mini agrião (BIO)
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