



Kyona Mustard Cress

Brassica

Origem	Europa do Norte
Sabor / Aroma	Mostarda suave com tons de couve-flor
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Dia do pai, Caça, Halloween, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Kyona Mustard Cress tem um sabor suave a mostarda com tons de couve-flor.



SABOR

Kyona Mustard Cress tem um sabor suave a mostarda com tons de couve-flor. Graças à sua cor, a Cress tem um carácter divertido.

PROVE AMIGOS

Kyona Mustard Cress combina bem com carnes e peixe consistentes, tais como lombo de vitela ou raia. A cress sobressai com couves e batata.

ORIGEM

Kyona Mustard Cress é um produto realmente Holandês que ainda se cultiva neste país. Pode-se supor que todos os campos amarelos que vemos no verão são cultivos de colza. Na verdade não está certo, já que na maioria estes são mesmos de mostarda. A mostarda é usada principalmente como cultivo de cobertura, mas para a Koppert Cress e para a indústria de mostarda as sementes são colhidas.

DISPONIBILIDADE

Kyona Mustard 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, Kyona Mustard Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ALÉRGENOS

A mostarda é um alérgeno conhecido. Ainda que Kyona Mustard Cress não seja verdadeiramente mostarda, contém a substância que provoca alergia à mostarda.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Australiano, Bálcãs, Báltico, Holandês, Francês, Nórdico, Norte Americano, Russo, Turco
Embalagem	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Decoração, Guarnição, Marinar, Conservas, Fumado, Saltear
Cores	Castanho
Pratos	Pequeno almoço, Crustáceos, Peixe, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Peixe (água salgada), Marisco, Maçã, Milho, Pepino, Beringela, Abacaxi, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Hortelã, Salsinha, Formigas, Outros insetos, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Pistáchio, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Canela, Cominho, Mostarda, Sal, Baunilha, Alcachofras, Espargos, Abacate, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Alface, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Vitamina C, Cálcio
Nome em latim	Brassica
Sinônimos	Kyona Mustard Cress
Dimensões	Mínimo 3 cm, máximo 12 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