



Aclla Cress

Tagetes

Origem	América do Sul
Sabor / Aroma	Fresco, menta, cítrico
Temporada	Primavera, Verão, Espargo, Vieira, Caça, Lagosta, Ostra, Abóbora, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Aclla Cress tem um sabor fresco e cítrico.



SABOR

Aclla Cress é a marca Koppert Cress para um planta comestível. Aclla Cress tem um sabor fresco e cítrico. O uso da Cress é especialmente indicado em pratos doces e salgados.

PROVE AMIGOS

Ainda que a combinação mais lógica seja com sobremesas, usando um pouco de criatividade, também combina bem com vegetais, tais como couves ou tomate. Também se pode usar igualmente com pratos gordos, como morcelas, aves ou paté de ganso.

ORIGEM

Aclla Cress provem da América do Sul, onde cresce nos pastos do Perú. A povoação local usava a planta com fins distintos e era especialmente popular como bebida fria ou quente, devido às propriedades medicinais atribuídas.

DISPONIBILIDADE

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

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Chileno, Creolico, Francês, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Peruano, Português, Sul Americano, Espanhol, Tailandês
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Misturar, Triturar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Extracção, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Conservas, Sous vide, Saltear, Xarope
Cores	Castanho, Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Infusões, Massa, Pastelaria, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Tamboril, Peixe (água salgada), Marisco, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Abacaxi, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Aneto, Hortelã, Estragão, Formigas, Outros insetos, Cabrito, Borrego, Cogumelos porcini, Trufa, Amêndoas, Pistáchio, Frango, Pato, Faisão, Vieira, Ostra, Lula, Canela, Sal, Baunilha, Malagueta, Espargos, Abacate, Cenoura, Gengibre, Cebola, Ruibarbo, Batata doce, Cuscuz, Azeite, Ponzu, Arroz, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Tagetes
Sinônimos	Germinado, Brote de tangerina
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