



Adji Cress

Polygonum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Pimenta preta
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Natal, Vieira, Dia do pai, Caça, Halloween, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

O agrião Adji pode ser usado como um substituto da pimenta com seu sabor picante e picante que combina bem com muitos outros ingredientes.



SABOR

O agrião Adji é a muda da "pimenteira", originária do Japão, onde as folhas e os frutos da planta madura são utilizados para diversas aplicações.

PROVE AMIGOS

O agrião Adji pode ser usado como um substituto da pimenta com seu sabor picante e picante que combina bem com muitos outros ingredientes. Use com mariscos, peixes, carnes, aves e vegetais mais volumosos.

ORIGEM

Adji Cress é uma planta com origem na Ásia Oriental, sobretudo do Japão, Coreia do Sul e China. No Japão foi sempre considerada uma delícia quando combinada com a anchova. As folhas eram comidas como verduras e a medicina popular utilizava-a como remédio com efeitos refrescantes e coagulantes.

DISPONIBILIDADE

Adji 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, Adji 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	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Asiáticos, Persa, Peruano, Polaco, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Suíço, Tailandês, Turco, Oriental
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Misturar, Triturar, Enlatados, Cortar, Confitar, Fritar, Extracção, Fermentação, Macerar, Marinar, Conservas, Assar, Fumado, Sous vide, Saltear
Cores	Castanho
Pratos	Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Cítrico, Milho, Pepino, Beringela, Manga, Azeitonas, Ervilhas, Abacaxi, Abóbora, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Hortelã, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Outros Cogumelos, Pistáchio, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Sal, Baunilha, Alcachofras, Espargos, Abacate, Cenoura, Couve-flor, Couve, Feijão encarnado, Cebola, Batata, Ruibarbo, Pão, Cuscuz, Ovo, Arroz, Molho de soja, Tofu
Nome em latim	Polygonum
Sinónimos	Adji Cress
Dimensões	Mínimo 3,5 cm, máximo 6 cm de altura acima do meio de cultivo.
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