



Affilla Cress®

Pisum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Ervilhas frescas
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, BBQ, Páscoa, Dia do pai, Caça, Cogumelos, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Por ter um sabor doce combina bem por exemplo com produtos frescos, ácidos e amargos.



SABOR

Affilla Cress® é a marca Koppert Cress para uma planta comestível. A Affilla Cress é caracterizada pela sua forma especial, diferente e decorativa. É da família da ervilhaca, e por isso pode ser usada em substituição de ervilhas.

PROVE AMIGOS

Por ter um sabor doce combina bem por exemplo com produtos frescos, ácidos e amargos. A Affilla Cress pode ser usada em pratos frios e quentes ou em saladas nas quais o sabor de ervilhas combine bem.

ORIGEM

Os rebentos desta planta são muito populares no Sudoeste Asiático. Os chineses chamam-na 'HE LAN DO' (pronuncia-se che-lan-do), que significa Holandês. Este nome refere-se aos comerciantes Holandeses do VOC (Companhia Unida das Índias Orientais) que no século XVII (Século de Ouro dos Países Baixos) levaram novas ideias aos agricultores da região.

DISPONIBILIDADE

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

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Norte Americano, Português, Russo, Espanhol, Turco
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Branquear, Panar, Fritar, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Aves, Salada, Sopa, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Camarão, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Milho, Pepino, Beringela, Azeitonas, Ervilhas, Abóbora, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Funcho, Hortelã, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Outros Cogumelos, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Lula, Pimenta preta, Cominho, Mostarda, Malagueta, Espargos, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Arroz, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Biotina, Chrome, Cobre, Niacina / Vitamina B3, Riboflavina / Vitamina B2, Selênio, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina C, Cálcio
Nome em latim	Pisum
Sinônimos	Germinado de ervilha
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