



Atsina® Cress

Agastache

Origem	América do Norte
Sabor / Aroma	Anis doce, alcaçuz
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Natal, Vieira, Páscoa, Caça, Lagosta, Dia da mãe, Cogumelos, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Atsina® Cress tem um sabor doce de anis.



SABOR

Atsina® Cress é a marca Koppert Cress para uma planta comestível. Atsina® Cress tem um sabor doce a Anis.

PROVE AMIGOS

Seguindo a lógica, este sabor combina bem com pratos doces e sobressai especialmente em sobremesas com chocolate branco. Tendo um toque de sabor a erva-doce, Atsina® Cress também liga bem com uma variedade de peixes suaves como a Garoupa, Linguado, Bacalhau e Peixe Lobo.

ORIGEM

Este Cress deve o seu nome a uma antiga Tribo Norte-Americana, os Índios Atsina. Isso usava as folhas da planta para fazer uma bebida quente, o que ajudava com problemas respiratórios (mas não há evidências científicas para isso) e, acima de tudo, tinha um sabor agradável e doce também.

DISPONIBILIDADE

Atsina® 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, Atsina® 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, Árabe, Aziatisch, Australiano, Báltico, Chileno, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Persa, Peruano, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco, Oriental
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Cobertura, Cortar com forma, Extracção, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Sous vide, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Café, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Caça, Grelhado, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Aves, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Veadado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Hortelã, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Mostarda, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Gengibre, Cebola, Batata, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Azeite, Ponzu, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nome em latim	Agastache
Sinônimos	Germinado de anís
Dimensões	O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mínimo, 0,4 cm e, no máximo, 1,5 cm. 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