



Basil Cress

Ocimum

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Manjeriçã
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Natal, Vieira, Páscoa, Mexilhão, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Quento, 12-16 °C

Basil Cress é um poderoso e fresco agrião com tons suaves de cravo.



SABOR

Basil Cress é uma Cress de manjeriçã fresco e picante com toque suave de cravinho. Devido às suas tenras folhas, a planta pode ser usada na sua totalidade.

PROVE AMIGOS

O sabor de Basil Cress sobressai sobretudo em combinações como vitela, cordeiro ou frango, mas o seu carácter mediterrânico faz com que também combine bem com saladas, hortaliças e pratos vegetarianos. Uma importante característica de Basil Cress é que pode ser aquecida sem perder o seu sabor.

ORIGEM

O Manjeriçã é uma erva aromática usada em todo o mundo. Costuma associar-se com a cozinha Italiana e Mediterrânica. Porém nem todas as pessoas sabem que o manjeriçã também é muito usado na cozinha Indonésia e Tailandesa. Na Índia o manjeriçã é uma erva sagrada que se oferece aos Deuses Hindus.

DISPONIBILIDADE

Basil 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 12–16°C. Esta planta não pode resistir a temperaturas abaixo de 8°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Basil 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, Alpino, Bálcãs, Báltico, Chileno, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Japonês, Peruano, Português, Espanhol, Turco
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Misturar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Extracção, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Sous vide, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Alperce, Banana, Cítrico, Coco, Pepino, Beringela, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Pêssego, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Coelho, Manjerição, Cebolinho, Aneto, Funcho, Hortelã, Salsinha, Estragão, Anis, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, 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, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Alho, Alface, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Ferro, Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Cálcio
Nome em latim	Ocimum
Sinónimos	Germinado de manjerição
Dimensões	Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mínimo, 0,8 cm e, no máximo, 2 cm (80% das folhas germinadas).

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