



Borage Cress

Borago

Origem	África, Ásia
Sabor / Aroma	Marinho, ostras, pepino
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Vieira, Páscoa, Cogumelos, Mexilhão, Ostra, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Depois de provar Borage Cress percebe-se porque se chama popularmente borragem.



SABOR

Depois de provar Borage Cress percebe-se porque se chama popularmente borragem. A Cress tem indubitavelmente um sabor fresco com tons salgados de ostra.

PROVE AMIGOS

Borage Cress é especialmente indicada para combinar com marisco, peixe fumado ou ligeiramente cozinhado. Também é recomendado combinar com carne ou bife tártaro.

ORIGEM

O seu nome vem da palavra árabe 'Abu Rache', Abu significa pai e 'Rache' significa suor. Comê-la quando se está com febre estimula a transpiração e por isso acelera o processo de recuperação. Usado como chá é também se diz que faz diminuir dores de cabeça, febre ou dor de garganta.

DISPONIBILIDADE

Borage 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, Borage 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, Aziatisch, Bálcãs, Báltico, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Peruano, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Turco
Embalagem	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Fritar, Óleo, Conservas, Fumado
Cores	Verde
Pratos	Pequeno almoço, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Milho, Pepino, Azeitonas, Abóbora, Tomate, Melancia, Manjerição, Aneto, Sálvia, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Trufa, Outros Cogumelos, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Espargos, Abacate, Beterraba, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Feijão encarnado, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Alçaçuz, Azeite, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Cálcio
Nome em latim	Borago
Sinónimos	Germinado de borragem
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