

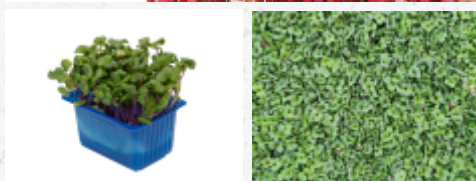


Chilli Cress

Raphanus

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Mostarda picante
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Páscoa, Halloween, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Graças ao seu sabor picante a rabanete, Chilli Cress é um condimento saboroso e decorativo.



SABOR

Graças ao seu sabor picante a rabanete, Chilli Cress é um condimento saboroso e decorativo.

PROVE AMIGOS

Chilli Cress fica bem com produtos que combinam com o rabanete. Também é um bom complemento para saladas frias. Em pratos quentes Chilli Cress combina bem em pratos gordos ou estaladiços.

ORIGEM

Chilli Cress é um produto muito popular na China, onde é usado em muitos pratos. Quando cresce torna-se num nabo roxo e verde, que geralmente se cozinha para dar um toque picante a qualquer preparação. Como Cress deve ser mantido no frio para evitar que cresça muito rápido.

DISPONIBILIDADE

Chilli 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, Chilli 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, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Peruano, Português, Russo, Espanhol, Turco
Embalagem	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Cortar, Decoração, Fritar, Secar, Fermentação, Guarnição, Conservas, Saltear
Cores	Verde, Rosa, Roxo
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Bacalhau, Enguia, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Maçã, Milho, Pepino, Beringela, Azeitonas, Abóbora, Tomate, Melancia, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Cebolinho, Funcho, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Outros Cogumelos, Frango, Pato, Ganso, Peru, Pimenta preta, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Brócolos, Couve-flor, Alho, Rábano, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Ácido fólico / Vitamina B9, Fósforo, Niacina / Vitamina B3, Vitamina B6, Vitamina C
Nome em latim	Raphanus
Sinônimos	Germinado de chili
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