



Ghoa Cress®

Coriandrum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Cítrico, coentro suave
Temporada	Primavera, Verão, Inverno, Vieira, Arenque, Lagosta, Cogumelos, Mexilhão, Ostra, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Ghoa Cress® tem um sabor cítrico fresco e o gosto suave a coentros.



SABOR

Ghoa Cress® é a marca Koppert Cress para um planta comestível. Ghoa Cress® tem um sabor cítrico fresco e o gosto suave a coentros.

PROVE AMIGOS

É o condimento perfeito para sopas e saladas, mas também pode ser usada em sobremesas. Podemos pensar na sua combinação com frutas tropicais ou gin. É um produto interessante não só pelo sabor fresco e valor decorativo, mas também pelos seus efeitos positivos na saúde. Muitas pessoas não sabem que se pode usar também a vagem da semente.

ORIGEM

Ghoa Cress® deve o seu nome às suas origens Indianas, onde é usado popularmente para caril, em saladas, sopas, carnes, aves e molhos. Ghoa é o nome de um estado da costa oeste da Índia. Devido à influência Ocidental, a cozinha Goesa desenvolveu sabores suaves.

DISPONIBILIDADE

Ghoa 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, Ghoa 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, Argentino, Aziatisch, Australiano, Chileno, Chinês, Creolico, Grego, Indiano, Indonésio, Japonês, Coreano, Persa, Peruano, Português, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco, Oriental
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Misturar, Triturar, Panar, Esmagar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Extracção, Fermentação, Gel, Infusão a Quente, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear, Xarope
Cores	Castanho, Verde
Pratos	Álcool, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Peixe, Fruta, Funcional, Infusões, Almoço, Prato principal, Massa, Salada, Sanduíche, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Mirtilo, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Ervilhas, Abacaxi, Romã, Abóbora, Tomate, Melancia, Manjerição, Cebolinho, Aneto, Hortelã, Salsinha, Sálvia, Estragão, Formigas, Outros insetos, Feijões, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Amêndoas, Pistáchio, Noz, Frango, Pato, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Vitamina A, Ácido fólico / Vitamina B9, Cobre, Manganês, Molibdênio, Vitamina D, Vitamina E, Vitamina K, Potássio
Nome em latim	Coriandrum
Sinônimos	Germinado de coentro
Dimensões	Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro da folha verdadeira deve ser de, no mínimo, 0,5 cm e, no máximo, 1,5 cm (60% das plantas 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