



Honny® Cress

Stevia

Origem	América do Sul
Sabor / Aroma	Doce, mel
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Páscoa, Dia da mãe, Ruibarbo, Morango, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Honny Cress® é uma Cress tão doce como o mel.



SABOR

Honny® Cress é a marca Koppert Cress para uma planta comestível. Honny Cress é uma Cress tão doce como o mel. Graças ao seu intenso sabor é especialmente indicada para uso em sobremesas. As folhas têm um sabor puro que permanece nas papilas.

PROVE AMIGOS

Este ingrediente sem calorias apresenta possibilidades desconhecidas para uso na pastelaria e nas sobremesas. Também, o sabor doce pode ser um contraponto perfeito a ingredientes amargos e ácidos. Por isso Honny Cress combina muito bem, por exemplo com queijos brancos ou fruta ácida.

ORIGEM

Honny® Cress é originalmente uma planta da América do Sul, que foi usada por muito tempo como adoçante natural. Nos Estados Unidos e Japão é um importante substituto do açúcar.

DISPONIBILIDADE

Honny® 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, Honny® 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	Alpino, Argentino, Chileno, Creolico, Francês, Mexicano, Peruano, Português, Sul Americano, Espanhol
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Triturar, Panar, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Secar, Gel, Gratinado, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Massa, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Cocktail, Café, Sobremesa, Fruta, Funcional, Infusões, Pastelaria, Snack, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Rum, Vodka, Outros queijos, Chocolate, Café, Maçã, Alperce, Banana, Frutos do Bosque, Mirtilo, Cereja, Cítrico, Coco, Pepino, Figos, Toranja, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Abacaxi, Ameixa, Romã, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Manjerição, Aneto, Hortelã, Salsinha, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Trufa, Avelã, Ostra, Canela, Baunilha, Malagueta, Espargos, Beterraba, Gengibre, Rábano, Cebola, Ruibarbo, Cuscuz, Ponzu, Arroz, Yuzu
Nome em latim	Stevia
Sinônimos	Germinado de stevia
Dimensões	" Mínimo 6 cm e máximo 10 cm de altura acima do meio de cultivo"
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