



Lupine Cress

Lupines

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Textura dura, ligeiramente amargo, feijões frescos, crocante
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, BBQ, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Cogumelos, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Lupine Cress combina perfeitamente com outros ingredientes. Graças à sua textura dura, é um bom complemento tanto de pratos frios como quentes.



SABOR

Lupine Cress combina perfeitamente com outros ingredientes. Graças à sua textura dura, é um bom complemento tanto de pratos frios como quentes.

PROVE AMIGOS

Lupine Cress tem uma grande durabilidade, fácil de usar e pode ser utilizado como substituto de verduras como guarnição ou decoração. Lupine Cress combina também com pratos de peixe ou carne branca.

ORIGEM

Lupine Cress é originária da região mediterrânea, principalmente da Península Ibérica e Grécia, mas também historicamente em Itália. O Império Romano utilizava as suas sementes como moeda de troca.

DISPONIBILIDADE

Lupine Cress está disponível durante todo o ano e pode ser armazenado sete dias a uma temperatura de 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Lupine Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ALÉRGENOS

O tremçoço é um alérgeno conhecido. O tremçoço tem uma alergia cruzada com a alergia ao amendoim.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Mediterrâneo, Espanhol, Suíço
Embalagem	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Branquear, Misturar, Emulsionar, Fermentação, Óleo, Conservas, Fumado, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Branco, Verde
Pratos	Crustáceos, Peixe, Funcional, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Sopa, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Pepino, Beringela, Azeitonas, Abóbora, Tomate, Cebolinho, Funcho, Hortelã, Estragão, Anis, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Lula, Pimenta preta, Mostarda, Malagueta, Abacate, Cenoura, Couve-flor, Alho, Gengibre, Rábano, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Ponzu, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	L-Lysine
Nome em latim	Lupines
Sinônimos	Lupine Cress
Dimensões	Altura mín. de 6 cm e máx. de 9 cm acima do meio de cultivo. Cerca de 20-25 mastruços num copo.
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