



Mustard Cress

Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mínimo, 0,4 cm e, no máximo, 1,5 cm (80% das folhas germinadas).

Origem	Europa do Norte
Sabor / Aroma	Rábano, wasabi
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Vieira, Dia do pai, Caça, Halloween, Arenque, Lagosta, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C



Tem um sabor picante a wasabi/mostarda.

SABOR

Tem um sabor picante a wasabi/mostarda. A Cress tem uma aspeto único devido à cor das suas folhas. Esta variedade foi selecionada pelo sabor picante da planta jovem.

PROVE AMIGOS

Mustard Cress é um condimento realmente saboroso em saladas, sobressai muito em combinações com carpaccio ou peixe cru. A Cress também é um condimento picante em pratos frios de carne ou peixe. É um produto ideal para usar na cozinha asiática.

ORIGEM

Mustard Cress é um produto usado tradicionalmente na Holanda, inclusive as sementes são aí produzidas. No verão os campos ficam coloridos com as cores da canoula e da mostarda. A maioria das plantas de mostarda são usadas para fertilização. De qualquer forma Koppert Cress e a indústria da mostarda colhem as sementes para futuro processamento.

DISPONIBILIDADE

Mustard 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, Mustard Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ALÉRGENOS

A mostarda é um alérgeno conhecido. Ainda que Mustard Cress não seja verdadeiramente mostarda, contém a substância que provoca alergia à mostarda.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Creolico, Holandês, Inglês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Polaco, Russo, Turco
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Enlatados, Cortar, Confitar, Gel, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear
Cores	Verde, Amarelo
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Crustáceos, Peixe, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Milho, Pepino, Beringela, Toranja, Azeitonas, Pera, Ervilhas, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Aneto, Funcho, Sálvia, Estragão, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Outros Cogumelos, Pistáchio, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Pimenta preta, Mostarda, Sal, Baunilha, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Ácido fólico / Vitamina B9, Manganês, Molibdênio, Vitamina C, Vitamina K, Cálcio
Nome em latim	Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mínimo, 0,4 cm e, no máximo, 1,5 cm (80% das folhas germinadas).

Sinônimos	Germinado de wasabi
Dimensões	Brassica
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