



Persinette® Cress

Petroselinum

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Salsa
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Natal, Páscoa, Dia do pai, Caça, Arenque, Cogumelos, Abóbora, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

A Cress distingue-se do cultivo tradicional pelo seu sabor mais subtil e agradável paladar devido à estrutura fina da planta.



SABOR

Persinette® Cress é a denominação comercial de Koppert Cress para uma planta comestível. Para evitar que a comida adquira um sabor amargo, o produto deve ser aplicado imediatamente antes de servir. Recomendado usar-se fresco, em vez de cozinhado, frito ou desidratado. A Cress distingue-se do cultivo tradicional pelo seu sabor mais subtil e agradável paladar devido à estrutura fina da planta.

PROVE AMIGOS

Condimento popular e decorativo para sopas, carne, peixe e aves.

ORIGEM

A salsa é uma erva aromática muito popular, usada como condimento e como decoração. Provem da zona do mediterrâneo e já era usada antigamente em todo tipo de pratos. Os Romanos foram os responsáveis pela sua introdução na Europa Ocidental.

DISPONIBILIDADE

Persinette® 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, Persinette® 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, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chileno, Chinês, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco, Oriental
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Misturar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Extracção, Fermentação, Gel, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Toranja, Calamansi, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Maracujá, Pêssego, Abacaxi, Ameixa, Romã, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Salsinha, Estragão, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Canela, Cominho, Mostarda, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Feijão encarnado, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu
Nutrientes	Vitamina A, Ferro, Vitamina C, Vitamina K, Cálcio
Nome em latim	Petroselinum
Sinônimos	Germinado de salsa
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