



RucolaCress®

Eruca

Origem	África, Ásia, Europa do Sul
Sabor / Aroma	Nozes
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Vieira, Páscoa, Caça, Cogumelos, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Morango, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

A RucolaCress® que a Koppert Cress oferece tem um sabor extremamente forte.



SABOR

RucolaCress® é a denominação comercial de Koppert Cress para uma planta comestível. A RucolaCress® que a Koppert Cress oferece tem um sabor extremamente forte. É incrível como pode existir tanto sabor numa folha tão pequena, tem um sabor que lembra nozes. As folhas super finas de RucolaCress® fazem que seja adequada para decorar, acrescentando um toque de sabor.

PROVE AMIGOS

Também combina bem em saladas e puré de batata. No caso de ser cozinhada, por exemplo em molho para massas com presunto, natas e chalotas, recomendamos que RucolaCress® seja acrescentada no momento final. Molhos para massas com RucolaCress® resultam fantasticamente.

ORIGEM

A rúcula é um dos típicos ingredientes Mediterrânicos conhecidos na cozinha italiana, Grega, Portuguesa e Espanhola, também não devemos esquecer o Médio Oriente, Egito e Norte de África. Hoje é um vegetal global, há em toda a parte. O seu sabor original é decisivo em certos pratos. Pode ser comida cozinhada ou crua. No nosso caso, já que as folhas são muito pequenas recomendamos que seja usada crua.

DISPONIBILIDADE

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

ALLERGENS

A rúcula não é uma alergia conhecida, no entanto contém substâncias que causam reação alérgica à mostarda.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Azedo, Umami
Culturas	Alpino, Árabe, Balcãs, Báltico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Mediterrâneo, Persa, Peruano, Espanhol, Turco, Oriental
Uso	Cozer, Enlatados, Extracção, Fermentação, Gel, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear, Xarope
Cores	Verde
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

Mozarela, Outros queijos, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Alperce, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Figos, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Pêssego, Abacaxi, Romã, Abóbora, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Cebolinho, Aneto, Funcho, Hortelã, Salsinha, Sálvia, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Pimenta preta, Mostarda, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu

Nutrientes

Vitamina A, Ferro, Vitamina C

Nome em latim

Eruca

Sinônimos

Germinado de rúcula

Dimensões

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)

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