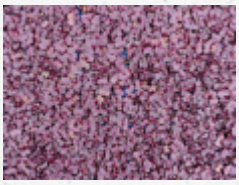
Sakura Cress®

Raphanus

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Rabanete, rabanete preto
Temporada	Outono, Inverno, BBQ, Natal, Vieira, Caça, Halloween, Lagosta, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C









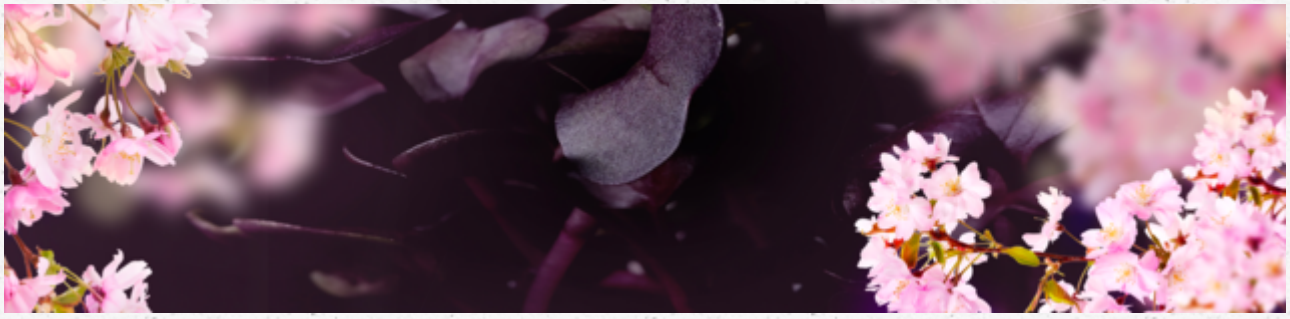
A Sakura Cress® tem um sabor pronunciado a rabanete e deve o seu caráter distinto à sua bela cor roxa intensa.
EU PBR-protected: 'Sakura'

SABOR

Sakura Cress® tem um sabor forte e fresco a rabanete, com um toque ligeiramente picante e um sabor subtil a pimenta. O sabor abre fresco e picante, com notas claras de rabanete. Segue-se uma ligeira picada a pimenta, que se faz sentir de forma breve, mas clara. Por fim, fica uma frescura limpa e crocante com um caráter levemente picante, fazendo com que o sabor desapareça rapidamente e não permaneça. Além do perfil de sabor pronunciado, o Sakura Cress® se destaca imediatamente pela sua cor roxa intensa, que proporciona um toque visual refinado e marcante no prato.

PROVE AMIGOS

O Sakura Cress® combina bem com pratos frescos, gordurosos e crus. O sabor picante do rabanete corta facilmente a cremosidade e a gordura, conferindo mais emoção e equilíbrio aos pratos.
Pode usar Sakura Cress® em steak tartare, atum, carpaccio e outros pratos frios de carne e peixe. Também combina muito bem com rabanete, rabanete preto e cebola roxa, nos quais o seu caráter apimentado é realçado. Em combinação com couve roxa, cria-se uma frescura e um contraste adicionais, enquanto as sementes de sésamo preto proporcionam uma bela ponte para notas de nozes e umami.
Versátil, mas mais forte como contraponto fresco e picante em pratos frios refinados.



Temos uma história para contar

Inspira-te

Travel Story

ORIGEM

Enquanto o rabanete tradicional tem um tubérculo vermelho, mas folhas verdes, o Sakura Cress® distingue-se pela cor roxa intensa das suas folhas e pelo seu aspeto expressivo.

A origem cultural do Sakura Cress® está no Japão. O nome e o conceito são diretamente inspirados na sakura, a flor de cerejeira que simboliza no Japão um novo começo e o momento em que a natureza mostra a sua beleza mais refinada. Essa ideia constitui a base do Sakura Cress®.

DISPONIBILIDADE

Sakura 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 2–7ºC. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

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

EU PBR-protected: 'Sakura'

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Doce, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Indonésio, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Tailandês, Turco
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Enlatados, Cortar, Extracção, Gel, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear
Cores	Preto, Azul, Castanho, Roxo

Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Crustáceos, Peixe, 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, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Azeitonas, Laranja, Maracujá, Abacaxi, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Salsinha, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Vieira, Ostra, Lula, Mostarda, Alcachofras, Espargos, Abacate, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Ponzu, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Biotina, Fósforo, Manganês, Molibdênio, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina B6, Vitamina C
Nome em latim	Raphanus
Sinônimos	Germinado de nabo negro
Dimensões	Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mínimo, 0,8 cm e, no máximo, 2 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