



Salad Pea

Pisum

Origem	África, Ásia, Austrália, Europa Central, América do Norte, Europa do Norte, América do Sul, Europa do Sul
Sabor / Aroma	Ervilha sutil
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Natal, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Halloween, Arenque, Lagosta, Dia da mãe, Cogumelos, Mexilhão, Ostra, Abóbora, Ruibarbo, Morango, Trufa, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Salad Pea um sabor subtil a ervilhas frescas, com um travo doce a frutos secos e com uma textura crocante.

SABOR

Salad Pea um sabor subtil a ervilhas frescas, com um travo doce a frutos secos e com uma textura crocante.

PROVE AMIGOS

Pode ser usado em pratos frios e quentes, saladas, como ingrediente ou como guarnição. Salad Pea pode ser utilizado na sua totalidade ou só em partes.

ORIGEM

Salad Pea é o resultado da melhoria da plantação tradicional, com mais folhas que uma planta de ervilhas normal. Na China, os rebentos de ervilhas na primavera são as primeiras verduras frescas disponíveis. Com os primeiros raios de sol, germinam as sementes colocadas no peitoril das janelas, anunciando a primavera.



DISPONIBILIDADE

Salad Pea 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 ambiente adaptado, Salad Pea atende aos padrões de higiene de cozinha. Só necessita lavar as folhas com água antes de usar, porque cresce num meio limpo e higiénico.

Embalagem: Gastro-Norm (1/3 GN 100 – 4 l.)

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
Uso	Cozer, Branquear, Cortar, Decoração, Fermentação, Congelação, Guarnição, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Pequeno almoço, Queijo, Crustáceos, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Limão, Lima, Manga, Azeitonas, Laranja, Pêssego, Pera, Abacaxi, Abóbora, Framboesa, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Aneto, Funcho, Estragão, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, 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, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Alcaçuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu, Yuzu

Nutrientes	Biotina, Ácido fólico / Vitamina B9, Molibdênio, Vitamina B6, Vitamina C, Vitamina K
Nome em latim	Pisum
Sinônimos	Brote de ervilha
Dimensões	" Comprimento de um mínimo de 18 cm a um máximo de 25 cm"
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