



Scarlet Cress

Amaranthus

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Beterraba suave
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, Dia de São Valentim
Armazenamento	Frio, 2-7 °C



A sua combinação com peixe ou carne reforça o sabor da beterraba.

SABOR

Scarlet Cress é uma Cress muito decorativa com um suave sabor a beterraba. O sabor a terra da Cress combina bem com o carácter doce das sobremesas.

PROVE AMIGOS

A sua combinação com peixe ou carne reforça o sabor da beterraba. Graças à sua aparência apelativa, Scarlet Cress também é indicada para uso em saladas.

ORIGEM

Scarlet Cress vem de uma família de plantas altamente nutritivas que se usa extensamente nos trópicos e regiões quentes. É uma fonte muito rica em vitaminas e minerais diuréticos, dizem que a quantidade contida nas sementes é mais alta que a do trigo.

DISPONIBILIDADE

Scarlet 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, Scarlet 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	Amargo, Doce, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Argentino, Aziatisch, Bálcãs, Báltico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Japonês, Coreano, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Russo, Turco
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Panar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Confitar, Extracção, Congelação, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Conservas, Fumado, Sous vide, Saltear, Xarope
Cores	Rosa, Vermelho
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Crustáceos, Sobremesa, Peixe, Fruta, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pastelaria, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Banana, Cereja, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Beringela, Toranja, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Maracujá, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjerição, Aneto, Hortelã, Salsinha, Sálvia, Estragão, Anis, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Presunto seco, 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, Sal, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Vitamina A, Vitamina B6, Vitamina C, Cálcio
Nome em latim	Amaranthus
Sinônimos	Germinado de amaranto
Dimensões	Mínimo 3 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro da folha verdadeira deve ser de, no mínimo, 0,5 cm e, no máximo, 1,5 cm (60% das plantas 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