



Tahoon® Cress

Toona

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Nozes de faia, cogumelos, trufasa
Temporada	Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Dia do pai, Caça, Halloween, Cogumelos, Abóbora, Trufa
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Tahoon® Cress é uma planta comestível.



SABOR

Tahoon® Cress é a denominação comercial de Koppert Cress para uma planta comestível. Tahoon® Cress é uma planta comestível. As suas sementes têm um sabor intenso a madeira. Este é o mesmo sabor que têm as plantas jovens, um sabor que dura bastante tempo na boca.

PROVE AMIGOS

Tahoon® Cress combina bem com caça, queijos ou saladas com frutos secos. Quando fora da temporada de caça, pode ser usada com tapenade, azeite e molhos. O sabor mantém-se o mesmo em quente.

ORIGEM

O Tahoon® Cress é um produto cultivado no norte dos Himalaias. No princípio da primavera as mulheres recolhem os rebentos germinados frescos que estão por baixo das árvores. Usam aí os rebentos jovens em alguns pratos.

DISPONIBILIDADE

Tahoon® 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, Tahoon 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	Alpino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Japonês, Coreano, Nórdico, Persa, Russo, Turco, Oriental
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Secar, Extracção, Fermentação, Congelação, Gel, Gratinado, Grelhar, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Assar, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Queijo, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Vodka, Outros queijos, Enguia, Maçã, Milho, Pepino, Beríngela, Azeitonas, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Abóbora, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Salsinha, Alecrim, Formigas, Outros insetos, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Pato, Peru, Pimenta preta, Cominho, Mostarda, Sal, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Aipo, Couve-flor, Gengibre, Couve, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Pão, Cuscuz, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Ácido fólico / Vitamina B9, Manganês, Molibdênio, Ácido pantotênico, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, Cálcio, Potássio
Nome em latim	Toona
Sinônimos	Tahoon Cress
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