

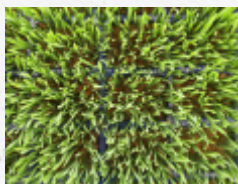


Wheat Grass

Triticum

Origem	Ásia, Europa Central
Sabor / Aroma	Doce forte
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, Páscoa, Abóbora, Morango
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Wheat Grass tem um forte sabor adocante.



SABOR

Wheat Grass tem um forte sabor adocante.

PROVE AMIGOS

Recentemente as tendências na saúde converteram o sumo de Wheat Grass num produto muito popular. Deve-se ao seu alto conteúdo de fibras, clorofila, magnésio e selénio. Além disso é uma das maiores fontes de vitaminas A, complexo B, B12, C, E e K.

ORIGEM

Originalmente Wheat Grass era um cultivo comestível no Médio Oriente, os mercadores levaram as suas sementes para o sul da Europa e desde aí estendeu-se por todo o continente. Já há cerca de 3000 anos atrás eram conhecidos os benefícios desta planta.

DISPONIBILIDADE

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

ALÉRGENOS

Wheat Grass é um brote jovem de trigo. Sabe-se que as sementes de trigo contêm glúten, o que pode causar uma reação alérgica nos indivíduos hipersensíveis ao glúten.

Wheat Grass não contém glúten, mas, devido ao processo de produção, pode conter traços de glúten.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Doce
Culturas	Africano, Alpino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Creolico, Holandês, Francês, Grego, Indonésio, Italiano, Coreano, Mexicano, Nórdico, Norte Americano, Russo, Sul Americano, Tailandês
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Triturar, Panar, Enlatados, Infusão a frio, Confitar, Decoração, Secar, Extracção, Congelação, Guarnição, Gel, Infusão a Quente, Macerar, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Sous vide, Xarope
Cores	Verde
Pratos	Álcool, Pequeno almoço, Queijo, Cocktail, Café, Sobremesa, Fruta, Funcional, Caça, Infusões, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Sopa, Entrada, Chá, Vegetariano, Legumes, Água
Ingredientes	Gin, Vodka, Mozzarella, Outros queijos, Chocolate, Café, Enguia, Peixe (água doce), Maçã, Banana, Cítrico, Coco, Milho, Pepino, Uvas, Calamansi, Limão, Lima, Tangerina, Manga, Laranja, Pêssego, Pera, Ervilhas, Abacaxi, Romã, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Morango, Melancia, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Hortelã, Estragão, Formigas, Outros insetos, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Cogumelos porcini, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Canela, Baunilha, Malagueta, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Couve-flor, Chicória, Gengibre, Rábano, Alface, Cebola, Batata, Ruibarbo, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Alcaçuz, Azeite, Ponzu, Sementes de abóbora, Arroz, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Vitamina A, Magnésio, Vitamina C, Vitamina E, Cálcio, Glutathion
Nome em latim	Triticum
Sinónimos	Planta de trigo

Dimensões

Mínimo 7 cm e máximo 12 cm acima do meio de cultivo. Devem ser colocadas sementes suficientes no meio de cultivo para que, quando o mastruço estiver totalmente crescido, a bandeja esteja cheia.

Voedingswaarden

"Fibra seca / bruta: 0,6% Sódio: 2,5 mmol Cálcio: 7,0 mmol Magnésio: 7,5 mmol Potássio: 90 mmol Ferro: 0,2 mmol"

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