



Zorri Cress

Tropeolum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Picante, rábano
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, BBQ, Natal, Páscoa, Dia do pai, Caça, Halloween, Cogumelos, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Zorri Cress é o acompanhamento perfeito para pratos frescos graças ao seu sabor picante.



SABOR

Zorri Cress é o acompanhamento perfeito para pratos frescos graças ao seu sabor picante.

PROVE AMIGOS

Pode combinar-se tanto em pratos quentes como em pratos frios e combina bem com raviolis, queijo de ovelha e cavala.

ORIGEM

Zorri Cress é o germinando da capuchinha. Uma planta (ornamental) que se cultiva desde há séculos nos jardins. A planta é originária dos Andes e foi trazida do Peru para a Europa no séc. XVI. A folha é arredondada e em forma de escudo, razão pela qual a planta também simbolizava vitória.

DISPONIBILIDADE

Zorri Cress está 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, Zorri 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, Umami
-------	---------------

Culturas	Alpino, Argentino, Bálcãs, Báltico, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Mediterrâneo, Nórdico, Norte Americano, Português, Russo, Sul Americano, Espanhol, Turco
Embalagem	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Branquear, Misturar, Enlatados, Cortar, Secar, Extracção, Fermentação, Congelação, Gel, Marinar, Óleo, Conservas, Assar, Fumado, Sous vide, Saltear, Xarope
Cores	Castanho, Verde, Vermelho
Pratos	Queijo, Peixe, Funcional, Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Gin, Vodka, Outros queijos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Maçã, Milho, Pepino, Beringela, Azeitonas, Pera, Abacaxi, Ameixa, Abóbora, Tomate, Veados, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Hortelã, Alecrim, Estragão, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Sal, Alcachofras, Espargos, Abacate, Couve-flor, Rábano, Alface, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Tofu
Nome em latim	Tropeolum
Sinónimos	Germinado de capuchinha
Dimensões	Altura mín. 5 cm a máx. 11 cm acima do meio de cultivo
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