

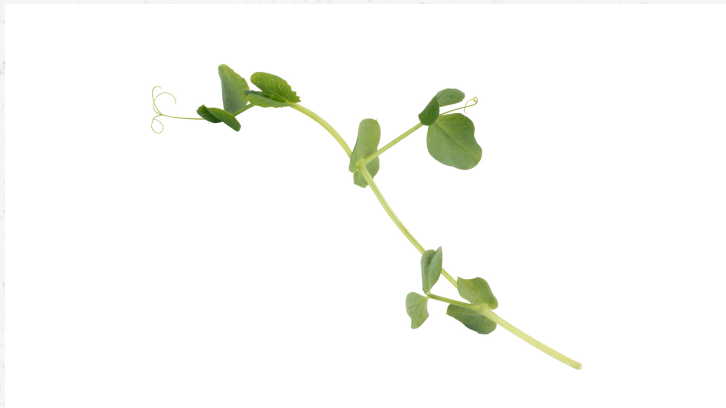


Spring Pea

Pisum

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

Por ter um sabor doce combina bem por exemplo com produtos frescos, ácidos e amargos.



SABOR

Spring Pea é caracterizada pela sua forma especial, diferente e decorativa. É da família da ervilhaca, e por isso pode ser usada em substituição de ervilhas.

PROVE AMIGOS

Por ter um sabor doce combina bem por exemplo com produtos frescos, ácidos e amargos. A Spring Pea pode ser usada em pratos frios e quentes ou em saladas nas quais o sabor de ervilhas combine bem

ORIGEM

Spring 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

Spring 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, Spring 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.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
-------	-------------------------------------

Culturas	Africano, Alpino, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Báltico, Chinês, Holandês, Francês, Grego, Indiano, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Norte Americano, Português, Russo, Espanhol, Turco
Uso	Branquear, Panar, Fritar, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Caça, Grelhado, Almoço, Prato principal, Carne, Aves, Salada, Sopa, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Camarão, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Milho, Pepino, Beringela, Azeitonas, Ervilhas, Abóbora, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Cebolinho, Funcho, Hortelã, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Outros Cogumelos, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Lula, Pimenta preta, Cominho, Mostarda, Malagueta, Espargos, Beterraba, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Arroz, Molho de soja, Tofu
Nutrientes	Biotina, Chrome, Cobre, Niacina / Vitamina B3, Riboflavina / Vitamina B2, Selênio, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina C, Cálcio
Nome em latim	Pisum
Sinônimos	Crazy Pea, Snow Pea, Doperwten cress, Erwten cress, Doperwten kiem
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