

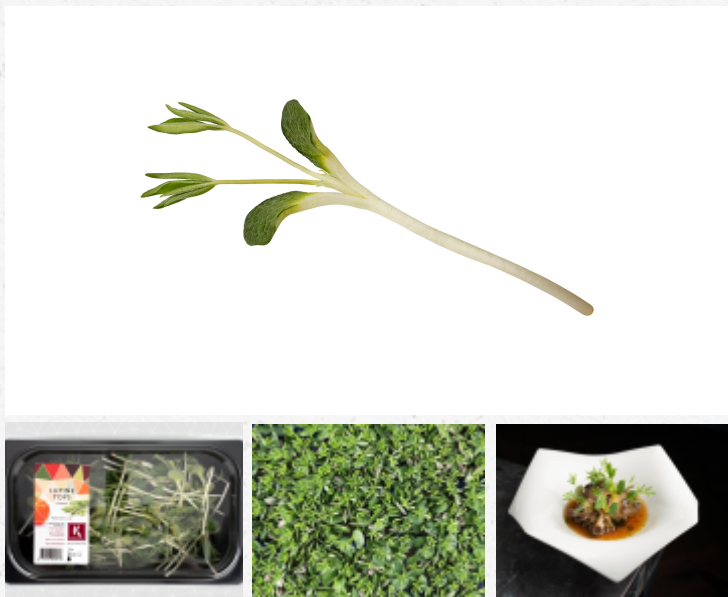


Lupine Tops

Lupines

Origem	Europa do Sul
Sabor / Aroma	Textura dura, ligeiramente amargo, feijões frescos, crocante
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, BBQ, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Caça, Cogumelos, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Os Lupine Tops são rebentos jovens do tremçoço, que é da mesma família do Lupine Cress.



SABOR

Lupine Tops combina perfeitamente com outros ingredientes. Graças à sua textura dura, é um bom complemento tanto de pratos frios como quentes.

AMIGOS DO GOSTO

Lupine Tops uma grande durabilidade, fácil de usar e pode ser utilizado como substituto de verduras como guarnição ou decoração. Lupine Tops combina também com pratos de peixe ou carne branca.

ORIGEM

Lupine Tops é originária da região mediterrânea, principalmente da Península Ibérica e Grécia, mas também historicamente em Itália. O Império Romano utilizava as suas sementes como moeda de troca.

DISPONIBILIDADE

Lupine Tops está disponível durante todo o ano e pode ser armazenado sete dias a uma temperatura de 2–7°C. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.

Produzido em uma cultura socialmente responsável, Lupine Tops atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ALÉRGENOS

O tremçoço é um alérgeno conhecido. O tremçoço tem uma alergia cruzada com a alergia ao amendoim.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Doce, Salgado, Azedo, Amargo, Umami
Culturas	Alpino, Holandês, Francês, Grego, Italiano, Mediterrâneo, Espanhol, Suíço
Uso	Branquear, Misturar, Emulsionar, Fermentação, Óleo, Conservas, Fumado, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Branco, Verde
Pratos	Crustáceos, Peixe, Funcional, Almoço, Prato principal, Carne, Massa, Aves, Salada, Sopa, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Salmão, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Pepino, Beringela, Azeitonas, Abóbora, Tomate, Cebolinho, Funcho, Hortelã, Estragão, Anis, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelo shiitake, Trufa, Outros Cogumelos, Noz, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Lula, Pimenta preta, Mostarda, Malagueta, Abacate, Cenoura, Couve-flor, Alho, Gengibre, Rábano, Cebola, Batata, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Cuscuz, Ovo, Ponzu, Arroz, Molho de soja, Açúcar, Tofu, Yuzu
Nutrientes	L-Lysine
Nome em latim	Lupines
Sinônimos	Wok, Curry, Swiss Cress, Bean Cress, Protein cress, Vegan cress, Plantaardige proteïne, Lupine, Vega cress
Dimensões	Mínimo 6, máximo 8 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