



Atsina® Cress

Agastache

Origen	América del Norte
Sabor / Aroma	anís dulce, regaliz de palo con tonos de hinojo
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Navidad, Vieiras, Pascua, Caza, Bogavante, Día de la madre, Setas, Mejillones, Ostra, Calabaza, Fresa, Día de San Valentín
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C



Atsina® Cress tiene un sabor dulce a anís.

SABOR

Atsina® Cress tiene un sabor dulce a anís.

AMIGOS DEL GUSTO

Como es lógico, este sabor combina bien con platos dulces y luce especialmente en postres de chocolate (blanco). Por sus tonos a hinojo, Atsina® Cress también casa bien en una combinación con pescados suaves, tales como mero, fletán, bacalao y pez lobo.

ORIGEN

Este cress debe su nombre a una antigua tribu Norteamericana, los indios Atsina.

DISPONIBILIDAD

Atsina® Cress está disponible todo el año y puede ser almacenada por de 7 días, con una temperatura entre 2-7°C. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Dulce, Salado, Ácido, Amargo, Umami
--------------	-------------------------------------

Culturas	Africano, Arabe, Asiático, Australiano, Báltico, Chileno, Criollo, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Mexicano, Nórdico, Persa, Peruano, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco, Oriental
Embalaje	Solitaire (16 st), CressSingle
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Ablandar / Aplastar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Confitura, Cubrir, Cortar con formas, Extraer, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Macerar, Marinar, Aceite, Masa, Encurtir, Al vacío / Sous vide, Sirope
Colores	Verde
Platos	Alcohol, Desayuno, Queso, Cóctel, Café, Crustáceos, Postre, Pescado, Fruta, Caza, Parrilla, Infusiones, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pasteles, Aves, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Té, Vegetariano, Verdura, Agua
Ingredientes	Ginebra, Ron, Vodka, Queso Mozzarella, Otros quesos, Chocolate, Café, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Albaricoque, Plátano, Bayas, Arándano, Cereza, Cítricos, Coco, Higos, Pomelo, Uvas, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Mango, Naranja, Maracuyá, Melocotón, Pera, Piña, Ciruela, Granada, Calabaza, Frambuesa, Frutos rojos, Fresa, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Albahaca, Menta, Estragón, Anís, Hormigas, Otros insectos, Alubias, Buey, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Pimienta negra, Mostaza, Sal, Vainilla, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Jengibre, Cebolla, Patata, Ruibarbo, Calabaza / Calabacín, Boniato, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Salsa de soja, Azúcar, Tofu, Yuzu
Nombre latino	Agastache
Sinónimos	Germinado de anís

Dimensiones

El diámetro de una hoja germinada debe ser de un mínimo de 0,4 cm y un máximo de 1,5 cm (80 % de las hojas germinadas). Debe haber tantas semillas en el medio de cultivo que, cuando el berro esté completamente crecido, no queden huecos entre sus hojas.

Normas microbiológicas

"Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g"