Borage Cress

Borago

Origine	Afrique, Asie
Goût / Arôme	concombre, huître, iodé
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Coquille St Jacques, Pâques, Champignon, Moules, Huître, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Après avoir dégusté Borage Cress, on comprend pourquoi on l'appelle populairement l'herbe à concombre.

GOÛT

Après avoir dégusté Borage Cress, on comprend pourquoi on l'appelle populairement l'herbe à concombre. Ce cresson a une saveur fraîche qui lui est propre avec les tonalités salées de l'huître.

TASTE FRIENDS

Borage Cress est idéal en combinaison avec des crustacés et fruits de mer ou avec des poissons fumés tièdes, légèrement cuits. Borage Cress est à recommander en combinaison avec de la viande ou un steak tartare.

ORIGINE

La Bourrache a un passé historique malheureusement peu connue; en fait, le nom est d'origine arabe 'Abu Rache'. Abu signifie 'père' et Rache 'transpirer'. Il est conseillé de manger ou de se faire des infusions de Bourrache lorsque l'on est malade, car vous évacuerez les toxines par le biais de la transpiration. Un autre intérêt a été découvert par un certain Monsieur Parkinson: après avoir mangé de la bourrache, ses étudiants étaient moins stressés. D'un point de vue scientifique, des études sont encore nécessaires pour prouver ces phénomènes.

DISPONIBILITÉ

Borage Cress est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Asiatique, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Péruvienne, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Turque
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Friture, Huile, Marinage / Confire, Fumé
Coleurs	Vert
Plats	Petit déjeuner, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Olives, Citrouille, Tomate, Pastèque, Basilic, Aneth, Sauge, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Truffe, Autres Champignons, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Asperges, Avocat, Betterave, Carotte, Choufleur, Chicorée, Haricots rouges, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Réglisse, Huile d'olive, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Calcium
Nom latin	Borago
Dimensions	Minimum 3 cm, maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Il doit y avoir suffisamment de graines sur le milieu de culture pour qu'aucun trou ne se forme entre les feuilles de cresson lorsque celui-ci est arrivé à maturité.
Normes microbiologiques	"Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g"