# Bicolor Mustard Cress

*Brassica*

| | |
|---|---|
| **Origine** | Asie |
| **Goût / Arôme** | Moutarde douce avec des notes de raifort |
| **Saison** | Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Halloween, Champignon, Moules, Citrouille |
| **Stockage** | Froid, 2-7 °C |

Bicolor Mustard Cress est épicé et poivré, avec des notes légères mais distinctes de moutarde et de raifort.

## GOÛT

Le Bicolor Mustard Cress offre une expérience gustative unique grâce à son profil de saveur épicé semblable à celui de la moutarde et à ses notes polyvalentes de moutarde. Il est épicé et poivré, avec des notes légères mais distinctes de moutarde et de raifort. Le cresson a un goût de mizuna (moutarde) avec des notes d'herbe et de chou-fleur et se situe entre la moutarde verte et la moutarde rouge. Le Bicolor Mustard Cress apporte une touche ludique aux préparations froides et chaudes.

## ALLIANCE DE SAVEURS

En raison de son caractère de moutarde grossière, le Bicolor Mustard Cress se marie très bien avec les viandes, les poissons et divers plats de légumes. Le cresson peut être utilisé cru comme garniture ou incorporé dans des salades et des sandwichs. De plus, le Bicolor Mustard Cress offre une dimension gustative intéressante lorsqu'il est ajouté aux sauces et aux marinades.

## L'ORIGINE

Le Bicolor Mustard Cress est soigneusement cultivé aux Pays-Bas. Alors que beaucoup confondent les champs d'un jaune éclatant de l'été avec le colza, il s'agit en fait de champs de moutarde en fleur. Les graines de moutarde ne servent pas seulement d'engrais vert, elles sont également récoltées pour Koppert Cress et enrichissent à la fois notre assiette et l'industrie de la moutarde.?

Découvrez la famille de la moutarde, qui comprend de nombreuses variétés. Chez Koppert Cress, nous en avons sélectionné une nouvelle : une variété dont les feuilles présentent de magnifiques motifs bicolores, qui confèrent une touche artistique aux créations culinaires et complètent les deux autres variétés de moutarde, Kyona Mustard Cress et Mustard Cress. Découvrez des formes et des couleurs vibrantes avec le Bicolor Mustard Cress.

## DISPONIBILITÉ

Le Bicolor Mustard Cress est disponible toute l'année. Le produit est livré frais et se conserve de préférence à une température comprise entre 2 et 7 °C afin de préserver sa fraîcheur et sa saveur. Le cresson est cultivée dans le respect de l'environnement et répond aux normes d'hygiène les plus strictes.

## ALLERGÈNES

Le Bicolor Mustard Cress est riche en nutriments, notamment en vitamines et en substances nutritives bénéfiques. C'est un complément sain qui rehausse la saveur de n'importe quel plat. La moutarde est un allergène connu. Le Bicolor Mustard Cress n'est pas de la vraie moutarde, mais il contient la substance qui provoque l'allergie à la moutarde.

## SPÉCIFICATIONS

| | |
|---|---|
| **Goût** | Salé, Amer, Umami |
| **Cultures** | Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Chilienne, Chinoise, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Grecque, Indienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Orientale, Péruvienne, Polonaise, Sud Américaine, Espanole, Suisse, Thaïlandaise |
| **Emballage** | Solitair (16 st), CressSingle |
| **Usage** | Mixer / Écraser en purée, Ecchymose / Ecraser, Couvrir, Décoration, Friture, Fermentation, Garniture, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter |
| **Coleurs** | Marron, Vert, Violet, Jaune |

| | |
|---|---|
| **Plats** | Petit déjeuner, Fromage, Poisson, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes |
| **Ingrédients** | Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Abricot, Baies, Maïs, Concombre, Aubergine, Raisins, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Pêche, Poire, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Basilic, Aneth, Fenouil, Persil, Fourmis, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Coquilles, Calamar, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Chicorée, Ail, Haricots rouges, Salade, Oignon, Radis, Citrouille, Patate douce, Oeuf, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Tofu |
| **Nom latin** | Brassica |
| **Synonymes** | Watercress, Water Cress, Mustard, Mizuna |
| **Dimensions** | Minimum 3 cm et maximum 7 cm au-dessus du milieu de culture. Le diameter d'une feuille germée doit être de 0,4 cm minimum à 1,5 cm maximum (80 % des feuilles germées). |
| **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 |