Sakura Cress®

Raphanus

Origine	Asia
Sapore / Aroma	rafano
Stagione	Autunno, Inverno, BBQ, Natale, Capesante, Selvaggina, Halloween, Aragosta, Fungo, Cozza, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C



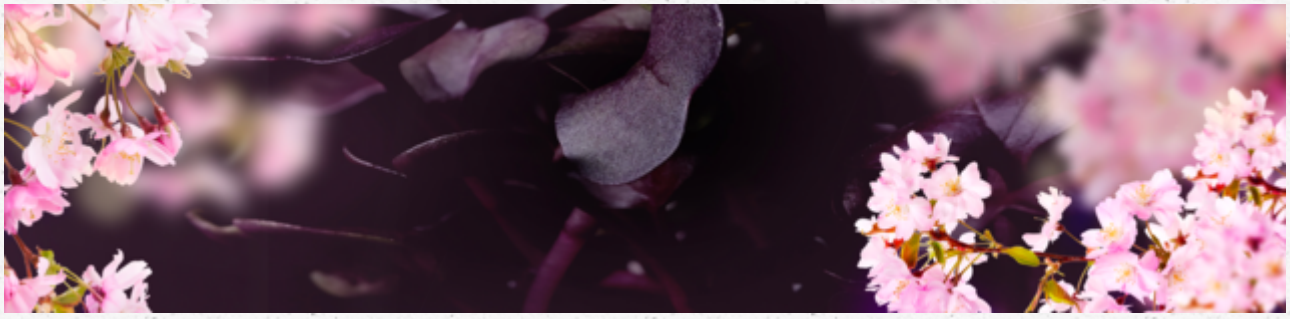
Sakura Cress® ha un gusto deciso di ravanello e deve il suo carattere distintivo al bel colore viola intenso. EU PBR-protected: 'Sakura'

SAPORE

Sakura Cress® ha un gusto forte e fresco di ravanello con una leggera nota piccante e una sottile nota pepata. Il gusto si apre fresco e pungente con chiare note di ravanello. Segue poi una leggera piccantezza che si percepisce in modo breve ma chiaro. Infine, rimane una freschezza pulita e croccante con un carattere leggermente speziato, che fa si' che il sapore svanisca rapidamente e non persista. Oltre al profilo gustativo pronunciato, Sakura Cress® si distingue immediatamente per il suo colore viola intenso, che conferisce un tocco visivo raffinato e accattivante al piatto.

TASTE FRIENDS

Sakura Cress® si sposa bene con preparazioni fresche, grasse e crude. Il gusto piccante del ravanello taglia senza sforzo la cremosità e il grasso, conferendo ai piatti più vivacità ed equilibrio.
Sakura Cress® può essere utilizzato con steak tartare, tonno, carpaccio e altri piatti freddi a base di carne e pesce. Si abbina perfettamente anche a ravanelli, ravanelli neri e cipolla rossa, che ne esaltano il carattere piccante. In combinazione con il cavolo rosso crea ulteriore freschezza e contrasto, mentre i semi di sesamo nero creano un piacevole ponte verso note di nocciola e umami.
Versatile, ma al suo meglio come contrappunto fresco e piccante in piatti freddi raffinati.



Abbiamo una storia da raccontare

Lasciati ispirare

Travel Story

ORIGINE

Mentre il ravanello tradizionale ha un tubero rosso ma foglie embrionali verdi, Sakura Cress® si distingue proprio per il colore viola intenso delle foglie e l'aspetto espressivo. Le origini culturali del Sakura Cress® risalgono al Giappone. Il nome e il concetto si ispirano direttamente al sakura, il fiore di ciliegio che in Giappone simboleggia un nuovo inizio e il momento in cui la natura mostra la sua bellezza più raffinata. Questo pensiero è alla base del Sakura Cress®.

DISPONIBILITÀ

Sakura Cress® è disponibile tutto l’anno e può essere facilmente conservata sino a 7 giorni a 2°C - 7°C.

Produzione

Sakura Cress® è seminata e coltivata su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Prodotta secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per un uso culinario.

EU PBR-protected: 'Sakura'

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Dolce, Umami
Culture	Africana, Alpina, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cinese, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Indonesiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Persiana, Portoghese, Russa, Sud Americana, Spagnola, Tailandese, Turca
Uso	Cottura al forno, Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Inscatolare, Affettare, Estrarre, Gelatina, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Sous vide, Saltare in padella
Colori	Nero, Blu, Marrone, Viola

Piatti	Prima colazione, Formaggio, Crostacei, Pesce, Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Mozzarella, Altri formaggi, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Noce di cocco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Calamansi, Limone, Lime, Mandarino, Olive, Arancia, Frutto della passione, Ananas, Zucca, Pomodoro, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Prezzemolo, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Tartufo, Altri funghi, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Senape, Carciofi, Asparago, Avocado, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Riso, Alga marina, Salsa di soia, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Biotina, Fosforo, Manganese, Molibdeno, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina B6, Vitamina C
Nome latino	Raphanus
Sinonimi	Crescione di rafano
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,8 cm e un massimo di 2 cm (80% delle foglie germogliate).
Norme microbiologiche	Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g