



Spring Pea

Pisum

Origine	Asia
Sapore / Aroma	pisello fresco
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, BBQ, Pasqua, Festa del papà, Selvaggina, Fungo, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Spring Pea è caratterizzata da una forma molto particolare e decorativa.



SAPORE

Spring Pea è caratterizzata da una forma molto particolare e decorativa. Essendo simile al pisello dolce, Spring Pea può sostituire egregiamente i piselli in varie pietanze.

TASTE FRIENDS

Il sapore dolce del prodotto si sposa ottimamente anche con le pietanze dal gusto amaro e fresco acidulo. Spring Pea può essere utilizzato per la preparazione di piatti freddi e caldi o di insalate, pietanze in cui il gusto di pisello viene esaltato.

ORIGINE

Spring Pea è il risultato di una selezione con metodi tradizionali che ha permesso di ottenere una pianta con un fogliame più rigoglioso rispetto a una normale pianta di pisello. In Cina, i suoi germogli sono le prime verdure a essere disponibili in primavera. Con i primi raggi di sole germogliano i semi posti sui davanzali delle finestre, donando una vera sensazione di primavera.

DISPONIBILITÀ

Spring Pea è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a temperature di 2°C - 7°C. Prodotto con sistemi di coltivazione socialmente responsabile e conforme alle norme igieniche per l'utilizzo in cucina. Anche se coltivato pulito ed igienico, consigliamo di risciacquarlo prima dell'uso.

CARATTERISTICHE

Gusto

Dolce, Salato, Aspro, Amaro, Umami

Culture	Africana, Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Baltica, Cinese, Olandese, Francese, Greca, Indiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nord Americana, Portoghese, Russa, Spagnola, Turca
Uso	Biancamento / Scottare, Impanare, Friggere, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Selvaggina, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pollame, Insalata, Minestra, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gamberi, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Olive, Piselli, Zucca, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Finocchio, Menta, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Altri funghi, Noce, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Calamaro, Pepe nero, Cumino, Senape, Peperoncino, Asparago, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Aglio, Zenzero, Rafano, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nutrienti	Biotina, Cromo, Rame, Niacina / Vitamina B3, Riboflavina / Vitamina B2, Selenio, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina C, Calcio
Nome latino	Pisum
Sinonimi	Crazy Pea, Snow Pea, Doperwten cress, Erwten cress, Doperwten kiem
Dimensioni	" Lunghezza da un minimo di 18 cm a un massimo di 25 cm"
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