Bicolor Mustard Cress

Brassica

Origine	Asia
Sapore / Aroma	Senape delicata, note di rafano
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Capesante, Pasqua, Festa del papà, Halloween, Fungo, Cozza, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Bicolor Mustard Cress è piccante e pepata, con note leggere ma distinte di senape e rafano.

GUSTO

Il Bicolor Mustard Cress offre un'esperienza gustativa unica grazie al suo profilo aromatico speziato simile alla senape e alle sue note versatili di senape. È piccante e pepato, con note leggere ma distinte di senape e rafano. Il Bicolor Mustard Cress ha il sapore della mizuna (senape) con note di erba e cavolfiore e si colloca tra la senape verde e quella rossa. Il Bicolor Mustard Cress è un'aggiunta giocosa a preparazioni sia fredde che calde.

AMICI DI SAPORE

Grazie al suo carattere leggermente senapato, il Bicolor Mustard Cress si sposa molto bene con carne, pesce e vari piatti di verdure. Il crescione può essere utilizzato crudo come guarnizione o aggiunto in insalate e panini. Inoltre, il Bicolor Mustard Cress offre un'interessante dimensione di sapore se aggiunto a salse e marinate.

ORIGINE

Il Bicolor Mustard Cress è coltivato con cura nei Paesi Bassi. Sebbene molti confondano i campi estivi gialli e vibranti con la colza, in realtà si tratta di campi di senape in fiore. I semi di senape non servono solo come fertilizzante verde, ma vengono anche raccolti da Koppert Cress e arricchiscono sia il nostro piatto che l'industria della senape.?

Scoprite la famiglia della senape, che comprende numerose varietà. Koppert Cress ne ha scelta una nuova: una varietà con bellissimi motivi bicolori nelle foglie, che aggiungono un tocco artistico alle creazioni culinarie e completano le altre due varietà di senape Kyona Mustard Cress e Mustard Cress. Sperimentate forme e colori vivaci con la varietà Bicolor Mustard Cress.

DISPONIBILITÀ

Bicolor Mustard Cress è disponibile tutto l'anno. Il prodotto viene consegnato fresco e si conserva preferibilmente a una temperatura di 2-7 °C per mantenere la freschezza e il sapore. Il crescione è coltivato in modo ecologico e rispetta i più alti standard igienici.

ALLERGENI

Il Bicolor Mustard Cress è ricco di sostanze nutritive, tra cui diverse vitamine e nutrienti benefici. È un'aggiunta sana e saporita a qualsiasi piatto. La senape è un allergene noto. Bicolor Mustard Cress non è vera senape, ma contiene la sostanza che causa l'allergia alla senape.

CARATTERISTICHE

Gusto	Salato, Amaro, Umami
Culture	Alpina, Araba, Argentina, Asiatica, Australiana, Balcanica, Cilena, Cinese, Olandese, Inglese, Francese, Tedesca, Greca, Indiana, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Orientale, Peruviana, Polacca, Sud Americana, Spagnola, Svizzera, Tailandese
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Blitz, Lividi, Copertura, Decorazione, Friggere, Fermentare, Contorno, Marinare, Olio, Impasto per pasta, In salamoia, Sous vide, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Marrone, Verde, Viola, Giallo
Piatti	Prima colazione, Formaggio, Pesce, Portata principale, Carne, Pasta, Pizza, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Gin, Vodka, Mozzarella, Altri formaggi, Cioccolato, Gamberi, Aragosta, Granchio, Altri crostacei, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Albicocca, Frutti di bosco, Mais, Cetriolo, Melanzana, Uva, Mandarino, Mango, Olive, Arancia, Pesca, Pera, Zucca, Lampone, Frutto Rosso, Pomodoro, Anguria, Cervo, Coniglio, Basilico, Aneto, Finocchio, Prezzemolo, Formiche, Fagioli, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Molluschi, Calamaro, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Broccoli, Carota, Cicoria, Aglio, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Uovo, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Tofu
Nome latino	Brassica

Sinonimi	Watercress, Water Cress, Mustard, Mizuna
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 7 cm sopra il terreno di coltura. Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,4 cm e un massimo di 1,5 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