Motti Cress

Levisticum

Origem	Ásia
Sabor / Aroma	Aromático, aipo, levístico
Temporada	Primavera, Verão, Outono, Inverno, Dia do pai, Caça, Cogumelos, Abóbora
Armazenamento	Frio, 2-7 °C

Motti Cress é uma erva saborosa e decorativa, com história de planta aromática já com séculos de utilização, com possibilidades de múltiplas aplicações.

SABOR

Motti Cress é uma erva saborosa e decorativa, com história de planta aromática já com séculos de utilização, com possibilidades de múltiplas aplicações.

PROVE AMIGOS

A plante atua como potenciador natural do sabor e pode ser utilizada em pratos com pouco sódio (sal). O aroma intenso faz que seja adequado tanto em pratos quentes como frios.

ORIGEM

Motti Cress é uma erva originária da Ásia. Os membros da Companhia das Índias Orientais assim que a descobriram distribuíram-na por muitos países distintos. Esta planta também é conhecida por ser um antibiótico natural, tem propriedades que fomentam e contem vitaminas A, B e C.

DISPONIBILIDADE

Motti Cress esta disponível todo o ano e pode ser armazenada por mais de sete dias. A temperatura de armazenamento do produto é de entre os 2–7ºC. A temperatura ideal na qual a qualidade é melhor mantida é entre 2–4°C.
Produzido em uma cultura socialmente responsável, Motti Cress atende aos padrões de higiene de cozinha. O produto está pronto a usar porque vez que cresce num meio limpo e higiénico.

ESPECIFICAÇÕES

Sabor	Amargo, Doce, Umami

Culturas	Africano, Alpino, Bálcãs, Báltico, Holandês, Francês, Alemão, Grego, Italiano, Coreano, Russo, Turco
Embalagem	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Cozer, Panar, Enlatados, Cortar, Infusão a frio, Extracção, Fermentação, Gel, Infusão a Quente, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Assar, Fumado, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear
Cores	Verde
Pratos	Caça, Almoço, Prato principal, Carne, Aves, Sopa, Vegetariano, Legumes
Ingredientes	Outros queijos, Milho, Pepino, Beringela, Azeitonas, Maracujá, Abacaxi, Romã, Abóbora, Tomate, Veado, Coelho, Carne de caça (outros), Manjericão, Cebolinho, Hortelã, Salsinha, Sálvia, Estragão, Feijões, Vaca, Cabrito, Borrego, Miúdos, Porco, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Outros Cogumelos, Avelã, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Outras aves, Pimenta preta, Mostarda, Sal, Malagueta, Alcachofras, Aipo, Cenoura, Couve-flor, Alho, Gengibre, Rábano, Couve, Feijão encarnado, Cebola, Batata, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Pão, Cuscuz, Ovo, Azeite, Sementes de abóbora, Arroz, Algas marinhas, Molho de soja, Tofu
Nome em latim	Levisticum
Sinônimos	Germinado de aipo
Dimensões	Altura mín. de 5 cm e máx. de 12 cm, acima do meio de cultivo
Normas microbiológicas	Patógenos: Salmonella Ausente em 25 g, Listeria monocytogenes Ausente em 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc por g, Bacillus cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente em 25 g