# Bicolor Mustard Cress

*Brassica*

| | |
|---|---|
| **Origem** | Ásia |
| **Sabor / Aroma** | Mostarda suave com notas de rábano |
| **Temporada** | Primavera, Verão, Outono, Inverno, Espargo, BBQ, Vieira, Páscoa, Dia do pai, Halloween, Cogumelos, Mexilhão, Abóbora |
| **Armazenamento** | Frio, 2-7 °C |

A Bicolor Mustard Cress é picante e apimentada, com notas ligeiras mas distintivas de mostarda e rábano.

## SABOR

O Bicolor Mustard Cress oferece uma experiência de sabor única com um perfil de sabor picante tipo mostarda e notas versáteis de mostarda. É picante e apimentado, com notas ligeiras mas distintas de mostarda e rábano. O Bicolor Mustard Cress  tem um sabor a mizuna (mostarda) com notas de erva e couve-flor e situa-se entre a mostarda verde e a vermelha. O Bicolor Mustard Cress é uma adição divertida a preparações frias e quentes.

## AMIGOS DO SABOR

Devido ao seu forte carácter de mostarda , o Bicolor Mustard Cress combina muito bem com carne, peixe e vários pratos de vegetais. O Bicolor Mustard Cress pode ser utilizado cru como guarnição ou incorporado em saladas e sanduíches. Além disso, o Bicolor Mustard Cress oferece uma dimensão de sabor interessante quando adicionado a molhos e marinadas.

## ORIGEM

O Bicolor Mustard Cress é cuidadosamente cultivado nos Países Baixos. Embora muitos confundam os campos amarelos vibrantes do verão com colza, na realidade são campos de mostarda em flor. As sementes de mostarda não servem apenas como adubo verde, são também colhidas para o Koppert Cress e enriquecem tanto o nosso prato como a indústria da mostarda.

Mergulhe na família da mostarda, que inclui numerosas variedades. Na Koppert Cress, escolhemos uma nova: uma variedade com belos padrões de duas cores nas folhas, que dão um toque artístico às criações culinárias e complementam as outras duas variedades de mostarda Kyona Mustard Cress e Mustard Cress. Experimente formas e cores vibrantes com a Bicolor Mustard Cress.

## DISPONIBILIDADE

A Bicolor Mustard Cress  Mustard Cress está disponível durante todo o ano. O produto é entregue fresco e é melhor armazenado a uma temperatura de 2-7 °C para manter a frescura e o sabor. O agrião é cultivado de forma ecológica e cumpre as mais elevadas normas de higiene.

## ALERGÉNIOS

O Bicolor Mustard Cress é rico em nutrientes, incluindo várias vitaminas e nutrientes benéficos. É um complemento saudável que realça o sabor de qualquer prato. A mostarda é um alergénio conhecido. Bicolor Mustard Cress não é mostarda verdadeira, mas contém a substância que causa a alergia na mostarda.

## ESPECIFICAÇÕES

| | |
|---|---|
| **Sabor** | Salgado, Amargo, Umami |
| **Culturas** | Alpino, Árabe, Argentino, Aziatisch, Australiano, Bálcãs, Chileno, Chinês, Holandês, Inglês, Francês, Alemão, Grego, Indiano, Italiano, Japonês, Coreano, Mediterrâneo, Nórdico, Asiáticos, Peruano, Polaco, Sul Americano, Espanhol, Suíço, Tailandês |
| **Embalagem** | Solitair (16 st), CressSingle |
| **Uso** | Triturar, Esmagar, Cobertura, Decoração, Fritar, Fermentação, Guarnição, Marinar, Óleo, Massa, Conservas, Sous vide, Cozinhar a vapor, Saltear |
| **Cores** | Castanho, Verde, Roxo, Amarelo |
| **Pratos** | Pequeno almoço, Queijo, Peixe, Prato principal, Carne, Massa, Pizza, Aves, Salada, Sanduíche, Snack, Sopa, Entrada, Sushi, Vegetariano, Legumes |

| | |
|---|---|
| **Ingredientes** | Gin, Vodka, Mozarela, Outros queijos, Chocolate, Camarão, Lagosta, Caranguejo, Outros crustáceos, Bacalhau, Enguia, Tamboril, Peixe (água salgada), Peixe (água doce), Marisco, Alperce, Frutos do Bosque, Milho, Pepino, Beringela, Uvas, Tangerina, Manga, Azeitonas, Laranja, Pêssego, Pera, Abóbora, Framboesa, Frutos Vermelhos, Tomate, Melancia, Veado, Coelho, Manjericão, Aneto, Funcho, Salsinha, Formigas, Feijões, Vaca, Presunto seco, Cabrito, Borrego, Ovelha, Vitela, Carne, Cogumelos porcini, Outros Cogumelos, Amêndoas, Avelã, Pistáchio, Noz, Nozes, Frango, Pato, Ganso, Faisão, Pombo, Codorniz, Peru, Vieira, Lula, Alcachofras, Espargos, Abacate, Beterraba, Aipo, Brócolos, Cenoura, Chicória, Alho, Feijão encarnado, Alface, Cebola, Rabanete, Abóbora / Aboborinha, Batata doce, Ovo, Sementes de abóbora, Arroz, Molho de soja, Tofu |
| **Nome em latim** | Brassica |
| **Sinônimos** | Watercress, Water Cress, Mustard, Mizuna |
| **Dimensões** | Mínimo 3 cm e máximo 7 cm acima do meio de cultivo. O diâmetro de uma folha germinada deve ser de, no mínimo, 0,4 cm e, no máximo, 1,5 cm (80% das folhas germinadas). |
| **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 |