Adji Cress

Polygonum

Origine	Asie
Goût / Arôme	poivre noir
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Coquille St Jacques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Champignon, Moules, Citrouille, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C



Adji Cress est une plante qui trouve son origine en Asie orientale, notamment au Japon, en Corée du Sud et en Chine.

GOÛT

Adji Cress est le jeune plant du « poivrier », originaire du Japon, où les feuilles et les baies de la plante adulte sont utilisées dans de nombreux plats.

TASTE FRIENDS

Utilisées comme légume, les feuilles étaient, dans la médecine traditionnelle, un remède aux prétendues vertus rafraîchissantes et coagulantes.

ORIGINE

Adji Cress est une plante qui trouve son origine en Asie orientale, notamment au Japon, en Corée du Sud et en Chine. Au Japon, c'est depuis toujours un mets délicat servi avec du poisson gras.

DISPONIBILITÉ

Adji Cress est disponible toute l’année et se conserve jusqu’à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2°C et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2°C et 4°C. La culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami

Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Orientale, Persane, Péruvienne, Polonaise, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Suisse, Thaïlandaise, Turque, Oriental
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Confiture, Friture, Extraheren, Fermentation, Macérer, Mariner, Marinage / Confire, Rôtir, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter
Coleurs	Marron
Plats	Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Agrumes, Maïs, Concombre, Aubergine, Mangue, Olives, Pois, Ananas, Citrouille, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Menthe, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Autres Champignons, Pistache, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Sel, Vanille, Artichauts, Asperges, Avocat, Carotte, Choufleur, Chou frisé, Haricots rouges, Oignon, Pomme de terre, Rhubarbe, Pain, Couscous, Oeuf, Riz, Sauce soja, Tofu
Nom latin	Polygonum
Dimensions	Minimum 3,5 cm, maximum 6 cm de hauteur au-dessus du milieu de culture.
Normes microbiologiques	Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g