Chilli Cress

Raphanus

Origine	Asie
Goût / Arôme	moutarde forte, piment
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Pâques, Halloween, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C







Chilli Cress est un ingrédient décoratif et savoureux, à la saveur épicée.

GOÛT

Chilli Cress est un ingrédient décoratif et savoureux, à la saveur épicée. C’est une plante robuste, sa texture apportant du mordant aux plats.

TASTE FRIENDS

En Chine, il est souvent consommé avec du poisson, dans les potages ou les salades. Il est également utilisé en décoration. Il est délicieux dans tous les plats où s’accorde le goût de radis. Chilli Cress associé à une salade mixte apportera ce petit plus, tant d’un point de vue gustatif que décoratif.

ORIGINE

Chilli Cress est originaire de Chine où cet ingrédient est très populaire et utilisé dans de nombreux plats. A maturité, Chilli Cress devient un grand navet rouge souvent utilisé dans un plat pour en relever le goût.

DISPONIBILITÉ

Chilli Cress est disponible toute l’année et se conserve jusqu’à 10 jours entre 2°C et 7°C. Il doit impérativement être conservé au frais pour éviter une pousse trop rapide. Cultivé en lutte biologique, Chilli Cress répond aux normes d’hygiène en cuisine. Il peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami

Cultures	Africaine, Alpine, Asiatique, Balkanique, Baltique, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Péruvienne, Portugaise, Russe, Espanole, Turque
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Hacher, Décoration, Friture, Séchage, Fermentation, Garniture, Marinage / Confire, Frire / Sauter
Coleurs	Vert, Rose, Violet
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Morue, Anguille, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Olives, Citrouille, Tomate, Pastèque, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Ciboulette, Fenouil, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Autres Champignons, Poulet, Canard, Oie, Dinde, Poivre noir, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Brocoli, Choufleur, Ail, Raifort, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu
Nutriments	Acide folique / Vitamine B9, Phosphore, Niacine / Vitamine B3, Vitamine B6, Vitamine C
Nom latin	Raphanus
Dimensions	Minimum 3 cm, maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Il doit y avoir suffisamment de graines sur le milieu de culture pour qu'aucun trou ne se forme entre les feuilles de cresson lorsque celui-ci est arrivé à maturité.
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"