Garden Cress (BIO)

Lepidium





Origine	Afrique
Goût / Arôme	moutarde, poivré, radis
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Pâques, Gibier, Hareng, Champignon, Moules, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Garden Cress BIO (le cresson alénois) est un cress très apprécié qui peut être utilisé de multiples façons.

GOÛT

Garden Cress est un cress très apprécié qui peut être utilisé de multiples façons.

TASTE FRIENDS

Il donne un goût aromatique épicé aux soupes et salades. Sa saveur se révèle pleinement sur du pain avec du sucre ou sur un œuf dur. Un vrai délice: un milk-shake aux fraises avec quelques feuilles de cresson alénois.

ORIGINE

Garden Cress est une plante très ancienne qui était déjà cultivée en Égypte. Les Romains l'ont introduite en Europe en raison de ses vertus médicinales supposées. Le cresson alénois a en effet un taux élevé de vitamine C et est riche en minéraux et carotène.

DISPONIBILITÉ

Garden 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	Amer, Acide, Umami

Cultures	Alpine, Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Anglaise, Française, Allemande, Grecque, Indienne, Nordique, Nord Américaine, Polonaise, Portugaise, Russe, Espanole, Turque
Usage	Décoration, Garniture
Coleurs	Vert
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Fonctionnel, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Olives, Ananas, Citrouille, Tomate, Ciboulette, Anis, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Pistache, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Poivre noir, Moutarde, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Tofu
Nutriments	Vitamine A, Biotine, Acide folique / Vitamine B9, Fer, Molybdène, Vitamine C, Vitamine E, Vitamine K, Calcium
Nom latin	Lepidium
Dimensions	Minimum 2,5 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 tussen 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"