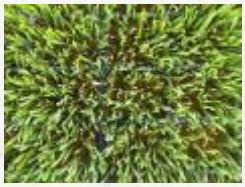
Wheat Grass

Triticum

Origine	Asie, Europe Centrale
Goût / Arôme	sucré
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Pâques, Citrouille, Fraise
Stockage	Froid, 2-7 °C

Wheat Grass doit être pressé pour en obtenir un jus sucré.







GOÛT

Wheat Grass doit être pressé pour en obtenir un jus sucré.

TASTE FRIENDS

Au niveau santé, le jus de Wheat Grass est un produit apprécié. Cette popularité est due à sa forte concentration en chlorophylle, magnésium et sélénium. Les pousses de blé sont une source naturellement riche en vitamine A, vitamine B, B12, C, E et K. L’effet sur la santé de Wheat Grass n’a cependant pas été scien tifiquement prouvé.

ORIGINE

A l'origine les pousses de blé étaient utilisées du Proche-Orient jusqu'au Moyen-Orient comme produit alimentaire. Les marchands l'amenèrent dans toute l’Europe par le biais de l'Europe du Sud. Il y environ 3000 ans, on découvrait déjà les propriétés positives du blé et ses différentes possibilités d'utilisation.

DISPONIBILITÉ

Wheat Grass est disponible toute l'année et peut se conserver jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Produit en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine.

ALLERGÈNES

Wheat Grass est un jeune germe de blé. Le blé (graines), c'est connu, contient du gluten. Les personnes qui sont hypersensibles au gluten peuvent avoir une réaction allergique. C'est connu également.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Sucré
Cultures	Africaine, Alpine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indonésienne, Italienne, Coréenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Russe, Sud Américaine, Thaïlandaise
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Mise en conserve / Préserver, Infusion froid, Confiture, Décoration, Séchage, Extraheren, Congeler, Garniture, Gel, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Sous vide, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Café, Dessert, Fruit, Fonctionnel, Gibier, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Soupe, Entrée, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Anguille, Poisson d'eau douce, Pomme, Banane, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Pêche, Poire, Pois, Ananas, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Menthe, Estragon, Fourmis, Autres insectes, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Cannelle, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Gingembre, Raifort, Salade, Oignon, Pomme de terre, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Sucre, Tofu, Yuzu
Nutriments	Vitamine A, Magnésium, Vitamine C, Vitamine E, Calcium, Gluthathion
Nom latin	Triticum
Dimensions	Minimum 7 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Il doit y avoir suffisamment de graines sur le milieu de culture pour que le plateau soit plein une fois le cresson arrivé à maturité.
Voedingswaarden	"Fibres sèches : 0,6% Sodium : 2,5 mmol Calcium : 7,0 mmol Magnésium : 7,5 mmol Potassium : 90 mmol Fer : 0,2 mmol"

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"