Ghoa Cress®

Coriandrum

Origine	Asie
Goût / Arôme	Agrume, coriandre
Saison	Printemps, Été, Hiver, Coquille St Jacques, Hareng, Homard, Champignon, Moules, Huître, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C



Le goût de Ghoa Cress® vous rappellera la fraîcheur des agrumes avec une touche de coriandre.

GOÛT

Ghoa Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Le goût de Ghoa Cress® vous rappellera la fraîcheur des agrumes avec une touche de coriandre.

TASTE FRIENDS

Ces jeunes pousses d'herbes aromatiques se marieront parfaitement aux poissons, et volailles. Dans les potages ou salades, Ghoa Cress® est également un ingrédient très apprécié. Ghoa Cress® peut aussi être utilisé dans des desserts, par exemple associé à des fruits exotiques ou du gin. Ghoa Cress® se distingue non seulement par sa saveur fraîche et sa valeur décorative, mais également pour ses effets bénéfiques présumés sur la santé. Ce que l'on sait moins, c'est qu'il est également possible d'utiliser l'enveloppe des graines.

ORIGINE

Ghoa Cress® doit son nom a son origine indienne, où l'on retrouve ses feuilles sur presque tous les plats sous forme de cari dans: salades, soupes, volaille sauces piquantes… ; Goa est un territoire de l'Inde située sur la côte Sud-Ouest. La venue de nombreux occidentaux a engendré dans cette région une variante plus douce de la cuisine indienne.

DISPONIBILITÉ

Ghoa Cress® est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Sa culture en lutte biologique permet son utilisation immédiate, sans même un rinçage préalable, il répond aux normes d'hygiène en cuisine.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Chilienne, Chinoise, Créolique, Grecque, Indienne, Indonésienne, Japonaise, Coréenne, Persane, Péruvienne, Portugaise, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turque, Oriental
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Ecchymose / Ecraser, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Extraheren, Fermentation, Gel, Infusion chaude, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter, Sirop
Coleurs	Marron, Vert
Plats	Alcool, Fromage, Cocktail, Crustacés, Poisson, Fruit, Fonctionnel, Infusion, Déjeuner, Plat principal, Pâtes, Salade, Sandwich, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Myrtille, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Pois, Ananas, Grenade, Citrouille, Tomate, Pastèque, Basilic, Ciboulette, Aneth, Menthe, Persil, Sauge, Estragon, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Amandes, Pistache, Noyer, Poulet, Canard, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Cannelle, Cumin, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nutriments	Vitamine A, Acide folique / Vitamine B9, Cuivre, Manganèse, Molybdène, Vitamine D, Vitamine E, Vitamine K, Potassium
Nom latin	Coriandrum
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre de la vraie feuille doit être de 0,5 cm minimum à 1,5 cm maximum (60 % des plantes germées).

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