Honny® Cress

Stevia

Origine	Amérique du Sud
Goût / Arôme	miel, sucré
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Pâques, Fête Des Mères, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Honny® Cress est un cresson à la saveur aussi douce que le miel.









GOÛT

Honny® Cress est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Honny® Cress est un cresson à la saveur aussi douce que le miel. Ce goût sucré intense en fait un ingrédient idéal pour les desserts. Les feuilles ont une saveur en bouche qui demeure très pure.

TASTE FRIENDS

Cet ingrédient sans calories offre des possibilités pratiquement illimitées pour les desserts et la pâtisserie. Sa saveur sucrée est parfaite pour équilibrer le caractère quelque peu amer ou acidulé de certains ingrédients. Honny® Cress est mis pleinement en valeur avec des fromages fermentés blancs, des fruits acidulés ou du fromage blanc.

ORIGINE

Honny® Cress est une plante originaire d'Amérique du Sud utilisée déjà bien avant le temps des conquistadores comme édulcorant naturel. Aux Etats-Unis et surtout au Japon, c'est un substitut naturel du sucre.

DISPONIBILITÉ

Honny® Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Le mode de culture de Honny® Cress répond aux normes d'hygiène en cuisine, il peut être utilisé directement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Alpine, Argentine, Chilienne, Créolique, Française, Mexicaine, Péruvienne, Portugaise, Sud Américaine, Espanole
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Mixer / Écraser en purée, Panure, Hacher, Infusion froid, Confiture, Séchage, Gel, Gratiner, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Pâtes, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Cocktail, Café, Dessert, Fruit, Fonctionnel, Infusion, Pâtisserie, Collation, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Café, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Concombre, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Ananas, Prune, Grenade, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Basilic, Aneth, Menthe, Persil, Estragon, Anis, Fourmis, Autres insectes, Haricots, Truffe, Noisette, Huître, Cannelle, Vanille, Chili, Asperges, Betterave, Gingembre, Raifort, Oignon, Rhubarbe, Couscous, Ponzu, Riz, Yuzu
Nom latin	Stevia
Dimensions	Minimum 6 cm maximum 10 cm de haut 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"