Limon Cress

Ocimum

Origine	Amérique du Sud
Goût / Arôme	anis, citron
Saison	Printemps, Été, Hiver, Asperges, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Homard, Fête Des Mères, Huître, Rhubarbe, Fraise, Saint Valentin
Stockage	Chaud, 12-16 °C



Limon Cress offre la délicieuse saveur et le parfum du citron vert.

GOÛT

Limon Cress offre la délicieuse saveur et le parfum du citron vert. Les fines bouches y décèleront également des tonalités d'anis.

TASTE FRIENDS

La saveur de citron vert est mise pleinement en valeur dans les desserts. Mais sa fraîcheur est aussi très appréciée dans les cocktails aux fruits et alcoolisés. Les tonalités anisées de Limon Cress se révèlent parfaitement en combinaison avec des crustacés et fruits de mer.

ORIGINE

La famille du basilic compte plus de 150 variétés différentes. Elles sont aussi différentes en apparence qu'en goût. Limon Cress est un parfait complément de l'assortiment déjà existant.

DISPONIBILITÉ

Limon Cress est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 12°C et 16°C. Limon Cress ne peut être conservé au froid. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami

Cultures	Africaine, Australienne, Chilienne, Créolique, Française, Grecque, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Méditerranéenne, Mexicaine, Péruvienne, Portugaise, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turque
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Mélange, Infusion froid, Confiture, Congeler, Gel, Gratiner, Infusion chaude, Macérer, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Sirop
Coleurs	Vert
Plats	Alcool, Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Café, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Infusion, Déjeuner, Pâtes, Pâtisserie, Entrée, Sushi, Thé, Végétarien, Légumes, Eau
Ingrédients	Gin, Rhum, Vodka, Mozzarella, Autres fromages, Chocolat, Café, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Baies, Myrtille, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Figues, Pamplemousse, Raisins, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Orange, Fruit de la passion, Pêche, Poire, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Basilic, Aneth, Fenouil, Menthe, Estragon, Anis, Autres insectes, Haricots, Chèvre, Agneau, Trippes, Mouton, Veau, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Pistache, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Poivre noir, Sel, Vanille, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Oignon, Radis, Rhubarbe, Patate douce, Couscous, Oeuf, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nutriments	Riboflavine / Vitamine B2, Vitamine C, Calcium
Nom latin	Ocimum
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"