Lupine Cress

Lupines

Origine	Europe du Sud
Goût / Arôme	umami
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Barbecue, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Champignon, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C









Le Lupine Cress est un cress qui convient parfaitement à diverses préparations. Vigoureux en bouche, il constitue un vrai plus pour vos plats chauds et froids.

GOÛT

Le Lupine Cress est un cress qui convient parfaitement à diverses préparations. Vigoureux en bouche, il constitue un vrai plus pour vos plats chauds et froids.

TASTE FRIENDS

Le Lupine Cress se conserve longuement, est facile à intégrer et peut remplacer à merveille les légumes, comme accompagnement, ou servir de garniture sur vos plats végétariens. Aussi, le Lupine Cress se marie parfaitement avec les poissons très digestes et les viandes blanches.

ORIGINE

Le Lupine Cress vient de la région méditerranéenne et fut principalement découvert sur la péninsule ibérique et en Grèce. L'Italie fait cependant également partie de son histoire. Les grosses graines étaient utilisées comme monnaie aux jeux dans l'Empire romain.

DISPONIBILITÉ

Le Lupine Cress est disponible pendant toute l'année et peut être conservé jusqu'à sept jours entre 2°C et 7°C. Issu d'une culture raisonnée, il est conforme aux normes d'hygiène alimentaire. Vous pouvez utiliser ce produit directement, car sa culture est propre et hygiénique

ALLERGÈNES

Le lupin est un allergène connu. Le lupin a une allergie croisée avec l'allergie aux arachides.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Alpine, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Méditerranéenne, Espanole, Suisse
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Blanchir, Mélange, Extraire, Fermentation, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Blanc, Vert
Plats	Crustacés, Poisson, Fonctionnel, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Soupe, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Concombre, Aubergine, Olives, Citrouille, Tomate, Ciboulette, Fenouil, Menthe, Estragon, Anis, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Noyer, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Calamar, Poivre noir, Moutarde, Chili, Avocat, Carotte, Choufleur, Ail, Gingembre, Raifort, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Ponzu, Riz, Sauce soja, Sucre, Tofu, Yuzu
Nutriments	L-Lysine
Nom latin	Lupines
Dimensions	Hauteur de 6 cm minimum à 9 cm maximum au-dessus du milieu de culture. Environ 20 à 25 cressons par godet.
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"