Motti Cress

Levisticum

Origine	Asie
Goût / Arôme	céleri, maggi
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Fête Des Pères, Gibier, Champignon, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C



Cress goûteux et décoratif, Motti Cress est la jeune plante d'une épice aromatique qui est utilisée depuis des siècles déjà et se prête à des combinaisons multiples.

GOÛT

Cress goûteux et décoratif, Motti Cress est la jeune plante d'une épice aromatique qui est utilisée depuis des siècles déjà et se prête à des combinaisons multiples.

TASTE FRIENDS

Considérée comme un exhausteur de goût naturel, cette plante peut être employée dans des plats pauvres en sodium (sel). Son puissant arôme en fait le produit idéal dans des plats chauds comme dans des plats froids.

ORIGINE

Motti Cress est la jeune plante d'une épice qui est originaire d'Asie. Les membres de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales l'ont rapidement découverte à l'époque et se sont chargés de la faire connaître dans bon nombre de pays. Cette plante est également qualifiée d'antibiotique naturel, a de prétendues vertus purifiantes sur l'organisme et contient de la vitamine A, B et C.

DISPONIBILITÉ

Motti Cress est disponible toute l’année et peut être conservé jusqu’à 7 jours. La température de conservation de ce produit est comprise entre 2°C et 7°C. La température optimale, permettant de garder la meilleure qualité, est comprise entre 2°C et 4°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d’hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Sucré, Umami

Cultures	Africaine, Alpine, Balkanique, Baltique, Néerlandaise, Française, Allemande, Grecque, Italienne, Coréenne, Russe, Turque
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Cuisson, Panure, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Extraheren, Fermentation, Gel, Infusion chaude, Mariner, Huile, Pâtes, Marinage / Confire, Rôtir, Fumé, Sous vide, Vapeur, Frire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Gibier, Déjeuner, Plat principal, Viande, Volaille, Soupe, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Maïs, Concombre, Aubergine, Olives, Fruit de la passion, Ananas, Grenade, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Basilic, Ciboulette, Menthe, Persil, Sauge, Estragon, Haricots, Boeuf, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Veau, Viande, Champignons porcini, Autres Champignons, Noisette, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Poivre noir, Moutarde, Sel, Chili, Artichauts, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Graines de citrouille, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu
Nom latin	Levisticum
Dimensions	Hauteur de 5 cm minimum à 12 cm maximum, 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"