Vene Cress

Rumex



Origine	Asie, Europe Centrale, Europe du Nord, Europe du Sud
Goût / Arôme	légèrement acide
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Noël, Coquille St Jacques, Pâques, Fête Des Pères, Gibier, Halloween, Hareng, Homard, Fête Des Mères, Champignon, Moules, Huître, Citrouille, Rhubarbe, Fraise, Truffes, Saint Valentin
Stockage	Froid, 2-7 °C

Vene Cress est une plante particulièrement décorative au goût surprenant.

GOÛT

Vene Cress est une plante particulièrement décorative au goût surprenant. La petite feuille verte aux fines nervures rouges complète joliment la décoration de votre plat.

TASTE FRIENDS

Son goût légèrement acide en fait l'ingrédient idéal pour des utilisations aussi nombreuses que variées, que ce soit dans des plats gras, comme du poisson gras (maquereau), du ris de veau ou du foie, mais aussi dans des salades vertes.

ORIGINE

Vene Cress est la jeune plante d'une épice qui trouve ses origines en Europe mais aussi dans des contrées lointaines comme l'Asie. Riche en acide ascorbique, elle est utilisée depuis des siècles déjà. Son histoire remontre à l'époque des Romains, qui mangeaient cette variante à l'oseille pour se protéger du scorbut. Ils utilisaient également cette épice pour faciliter la digestion des aliments riches (et gras) qu'ils consommaient.

DISPONIBILITÉ

Vene 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	Sucré, Salé, Acide, Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chilienne, Chinoise, Créolique, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Mexicaine, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turque, Oriental
Emballage	Solitair (16 st), CressSingle
Usage	Décoration, Garniture
Coleurs	Vert, Rouge
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Cocktail, Crustacés, Dessert, Poisson, Fruit, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pâtisserie, Volaille, Salade, Collation, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Gin, Vodka, Autres fromages, Chocolat, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Abricot, Banane, Cerise, Agrumes, Noix de coco, Citron, Citron vert, Mandarine, Mangue, Olives, Pois, Ananas, Prune, Grenade, Citrouille, Framboise, Fruits rouges, Fraise, Tomate, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Brocoli, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Rhubarbe, Citrouille, Patate douce, Couscous, Oeuf, Riz, Tofu
Nutriments	Vitamine A, Fer, Magnésium, Manganèse, Molybdène, Vitamine K, Potassium
Nom latin	Rumex

Dimensions	" Hauteur min. 2,5 cm et max. 8 cm 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"