MICRO-FERME URBAINE DE MONTAUBAN

Planta Viva

De la graine à l'assiette

Wasabi

Brassica juncea — une moutarde au piquant de wasabi

Un piquant franc, qui monte au nez comme le wasabi, puis s'efface vite.

PUISSANT · PIQUANT · FRAIS



EN CUISINE

- **Poissons crus** : tartare de thon ou de saumon, carpaccio de bar.
- **Viandes rouges** : bœuf grillé ou snacké, tartare de bœuf.
- **Huîtres** : sur l'huître, à la place du poivre.
- **Saint-Jacques** : poêlées ou crues, avec un trait d'agrume.
- **Sushis et makis** : à la place de la pâte de wasabi.
- **Burgers et sandwichs** : pour relever sans sauce.
- **Sauces** : mayonnaise, crème, vinaigrette, mixé au dernier moment.
- **Légumes crus** : avocat, concombre, radis, en salade.

DOSAGE

Très piquant : quelques pousses suffisent. Goûtez avant d'envoyer.

LIVRÉ VIVANT

En barquette, sur son terreau : coupez aux ciseaux juste avant le dressage.

CONSERVATION

4 à 6 °C, sans mouiller. À consommer sous 7 jours.

www.plantaviva.fr

Entreprise incubée à Ad'Occ — Région Occitanie