



Kyona Mustard Cress

Brassica

Herkunft	Nord Europa
Geschmack / Aroma	Milder Senf mit einem Hauch Blumenkohl
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Vatertag, Wild, Halloween, Pilz, Muscheln, Kürbis, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Kyona Mustard Cress hat einen milden Senfgeschmack mit einem Hauch Blumenkohl.



GESCHMACK

Kyona Mustard Cress hat einen milden Senfgeschmack mit einem Hauch Blumenkohl. Ihre Farbe verleiht der Kresse einen verspielten Charakter.

GESCHMACKSFREUNDE

Kyona Mustard Cress harmoniert ausgezeichnet mit kräftigen Fleisch- und Fischgerichten, wie Tournedos oder Rochenflügel. Außerdem passt die Kresse gut zu Kohl und Kartoffeln.

HERKUNFT

Kyona Mustard Cress ist ein urholländisches Produkt, das bis heute in den Niederlanden produziert wird. Viele denken bei den gelb blühenden Feldern im Sommer an Raps. Auf vielen dieser Felder blüht jedoch nicht der Raps, sondern Senf. Senf wird vor allem als Gründünger gesät. Bei Koppert Cress und bei der Senfindustrie stehen jedoch die Samen im Mittelpunkt.

VERFÜGBARKEIT

Kyona Mustard Cress ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Kyona Mustard Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

ALLERGIEHINWEIS

Senf ist ein bekanntes Allergen. Kyona Mustard Cress ist kein echter Senf, enthält jedoch den Stoff, der die Senfallergie auslöst.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Niederländisch, Französisch, Nordisch, Nord Amerikanisch, Russisch, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Dekorieren, Garnierung, Marinieren, Beizen / Einlegen, Räuchern, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Braun
Gerichte	Frühstück, Krebstiere, Fisch, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Fisch (Salzwasser), Schalentiere, Apfel, Mais, Gurke, Aubergine, Ananas, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Basilikum, Minze, Petersilie, Ameisen, Insekten (andere), Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Pistazie, Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Zimt, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Vanille, Artischocken, Spargel, Avocado, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu
Nährstoffe	Vitamin A, Vitamin C, Calcium
Lateinischer Name	Brassica
Synonyme	Sushi Kresse, Burger Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Alpine Kresse, Wok, Curry, Senfkresse, Milde Senfkresse, Roter Senf, Rote Senf Kresse, Senf Kresse
Abmessungen	Mindestens 3 cm, höchstens 12 cm über dem Substrat. Es müssen so viele Samen auf dem Substrat liegen, dass bei einer ausgewachsenen Kresse keine Lücken tussen den Kresseblättern entstehen.

Mikrobiologische Grenzwerte

"Pathogene: Salmonellen Abwesend in 25 g, Listeria monocytogenes Abwesend in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve pro g, Bacillus cereus <1.105 kve pro g, EHEC/STEC Abwesend in 25 g"