



Daikon Cress®

Raphanus

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Meerrettichgeschmack
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Pilz, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Der scharfe Rettichgeschmack macht die Daikon Cress® zu einem beliebten Würzmittel.



GESCHMACK

Daikon Cress® ist der Markenname von Koppert Cress für eine eßbare Pflanze.

Daikon Cress® kommt ursprünglich aus Japan. Der scharfe Rettichgeschmack macht die Daikon Cress® zu einem beliebten Würzmittel.

GESCHMACKSFREUNDE

Die Kresse lässt sich gut mit rohem Fisch wie Thunfisch, Lachs, Makrele und Hering kombinieren. In einem gemischten Salat ist die Daikon Cress® das i-Tüpfelchen.

HERKUNFT

Daikon Cress® ist weltberühmt in Japan. Der verwendete Name ist Kaiware und es wird dort aus dem einheimischen Radieschensamen aufgezogen. Sie gehört zur gleichen Familie wie das bekanntere runde rote Radieschen. Die Zucht von Daikon Cress® dauert nicht lange. Deswegen ist es äußerst wichtig gutes Saatgut für eine gleichmäßige Keimung zu verwenden. Erfolgt die Keimung heterogen, nimmt das Aussehen der Keimlinge einen einnehmenden Charakter an.

VERFÜGBARKEIT

Daikon Cress® ist ganzjährig erhältlich und kann bis zu sieben Tage zwischen 2-7°C aufbewahrt werden. Unter wärmeren Temperaturen beginnen die Wurzeln wieder aktiv zu werden, sowie auch die Pflanze, die jetzt das Wasser aus dem Keimungs-Medium aufnimmt. Man hat also zwei unerwünschte Effekte: einen weiter wachsenden Keimling, ohne Wasser. Tritt dies ein, keine Panik - wässern Sie einfach das Substrat und stellen Sie es ins Kühle zurück. Sie werden die gleiche Qualität innerhalb von 24h haben. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht Daikon Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Arabisch, Asiatisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Peruanisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch, Türkisch, Oriental
Verpackung	Solitaire (16 st), CressSingle
Verwendung	Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Trocknen, Emulgieren, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Gel, Heiß Aufgießen / Heiße Infusion, Entsaften, Verdünnen / Verflüssigen, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Frühstück, Fisch, Funktional, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse

Kongeniaale Partner

Käse (andere), Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Mais, Gurke, Aubergine, Oliven, Orange, Pfirsich, Ananas, Pommegranate, Kürbis, Wassermelone, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Petersilie, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Zimt, Kreuzkümmel, Chili, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Lakritz, Olivenöl, Ponzu, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Tofu, Yuzu

Nährstoffe

Vitamin A, Riboflavin / Vitamin B2, Vitamin C, Calcium

Lateinischer Name

Raphanus

Synonyme

Sushi Kresse, Burger Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Radi Kresse, Alpine Kresse, Rettich Kresse, Meerrettich Kresse

Abmessungen

Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem Substrat. Der Durchmesser eines gekeimten Blattes muss mindestens 0,8 cm und höchstens 2 cm betragen (80 % der gekeimten Blätter).

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