



Mustard Cress

Brassica

Herkunft	Nord Europa
Geschmack / Aroma	Meerrettich, wasabi
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Jakobsmuscheln, Vatertag, Wild, Halloween, Hering, Hummer, Pilz, Muscheln, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Mustard Cress hat einen deutlichen Wasabi-/Senfgeschmack.



GESCHMACK

Mustard Cress hat einen deutlichen Wasabi-/Senfgeschmack. Die farblich akzentuierten Blätter verleihen der Kresse eine besondere Note. Diese Variante wurde speziell wegen des ausgeprägten Aromas der jungen Pflanze ausgewählt.

GESCHMACKSFREUNDE

Mustard Cress ist ein ausgezeichnetes Würzmittel für Salate und kommt besonders in Kombination mit Carpaccio oder rohem Fisch zur Geltung. Auch einem kalten Fleisch- oder Fischgericht verleiht diese Kresse das gewisse Etwas. Mustard Cress ist ferner ein guter Begleiter für die asiatische Küche.

HERKUNFT

Mustard Cress ist ein wirklich traditionelles holländisches Produkt, dessen Samen sogar in Holland produziert werden. Im Frühling sind die Felder in unserer Region nicht nur durch den Anbau von Raps, sondern auch durch den von Senfpflanzen gefärbt. Neben den Feldern für Koppert Cress und die Senfindustrie werden die übrigen Samen zur Gründüngung geerntet.

VERFÜGBARKEIT

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

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Kreolisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Polnisch, Russisch, Türkisch
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Konfitüre, Gel, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün, Gelb
Gerichte	Frühstück, Käse, Krebstiere, Fisch, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse

Kongeniaale Partner

Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere
andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch
(Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel,
Mais, Gurke, Aubergine, Grapefruit, Oliven, Birne,
Erbsen, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch
(andere), Schnittlauch, Dill, Fenchel, Salbei, Estragon,
Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege,
Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch,
Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Pilze (andere), Pistazie,
Walnuss, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel,
Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Schwarzer
Pfeffer, Senf, Salz, Vanille, Artischocken, Spargel,
Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Karotte,
Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Grünkohl,
Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Rettich,
Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl,
Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Tofu

Nährstoffe

Vitamin A, Folsäure / Vitamin B9, Mangan, Molybdän,
Vitamin C, Vitamin K, Calcium

Lateinischer Name

Brassica

Synonyme

Wok, Curry, Senfkresse, Dijon Kresse, französische
Kresse, Senf Kresse

Abmessungen

Mindestens 3 cm und höchstens 12 cm über dem
Substrat. Der Durchmesser eines gekeimten Blattes muss
mindestens 0,4 cm und höchstens 1,5 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