Sakura Cress®

Raphanus

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Rettichgeschmack
Jahreszeit	Herbst, Winter, BBQ, Weihnachten, Jakobsmuscheln, Wild, Halloween, Hummer, Pilz, Muscheln, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C



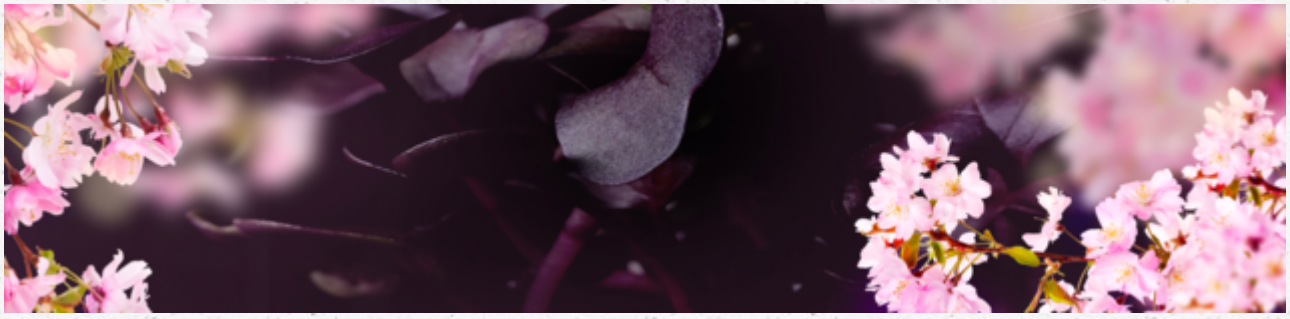
Sakura Cress® hat einen ausgeprägten Radieschengeschmack und verdankt seinen unverwechselbaren Charakter seiner schönen tiefvioletten Farbe. EU PBR-protected: 'Sakura'

GESCHMACK

Sakura Cress® hat einen kräftigen, frischen Radieschengeschmack mit einer leicht würzigen Note und einer subtilen Pfeffrigkeit. Der Geschmack ist zunächst frisch und scharf mit deutlichen Radieschennoten. Danach folgt eine leichte, pfeffrige Schärfe, die kurz, aber deutlich zu spüren ist. Schließlich bleibt eine klare, knackige Frische mit einem mild-würzigen Charakter zurück, wodurch der Geschmack schnell verfliegt und nicht nachklingt. Neben dem ausgeprägten Geschmacksprofil fällt Sakura Cress® sofort durch ihre tiefviolette Farbe auf, die für einen raffinierten und auffälligen visuellen Akzent auf dem Teller sorgt.

GESCHMACKSFREUNDE

Sakura Cress® passt gut zu frischen, fettigen und rohen Zubereitungen. Der würzige Radieschengeschmack durchbricht mühelos Cremigkeit und Fett, wodurch Gerichte mehr Spannung und Ausgewogenheit erhalten.
Sie können Sakura Cress® zu Steak Tartar, Thunfisch, Carpaccio und anderen kalten Fleisch- und Fischgerichten verwenden. Es passt auch hervorragend zu Radieschen, schwarzem Rettich und roten Zwiebeln, deren pfeffriger Charakter dadurch verstärkt wird. In Kombination mit Rotkohl entsteht zusätzliche Frische und Kontrast, während schwarze Sesamkörner eine schöne Brücke zu nussigen und Umami-Noten schlagen. Vielseitig einsetzbar, aber am stärksten als frischer, würziger Gegenpol in raffinierten, kalten Gerichten.



Wir haben eine geschichte zu erzählen

Lass dich inspirieren

Travel Story

HERKUNFT

Während ein traditionelles Radieschen eine rote Knolle, aber grüne Keimblätter hat, zeichnet sich Sakura Cress® gerade durch ihre intensiv violette Blattfarbe und ihr ausdrucksstarkes Aussehen aus.
Der kulturelle Ursprung von Sakura Cress® liegt in Japan. Der Name und das Konzept sind direkt von der Sakura inspiriert, der Kirschblüte, die in Japan ein Symbol für einen Neuanfang und den Moment ist, in dem die Natur ihre raffinierteste Schönheit zeigt. Dieser Gedanke bildet die Grundlage von Sakura Cress®.

VERFÜGBARKEIT

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

EU PBR-protected: 'Sakura'

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Bitter, Süss, Umami
Kulturen	Afrikanisch, Alpin, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Niederländisch, Französisch, Griechisch, Indisch, Indonesisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Nord Amerikanisch, Persisch, Portugiesisch, Russisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Thai, Türkisch
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Einmachen / Konservieren, Hacken, Extrahieren, Gel, Marinieren, Öl, Beizen / Einlegen, Räuchern, Sous vide, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Schwarz, Blau, Braun, Lila

Gerichte	Frühstück, Käse, Krebstiere, Fisch, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Mozzarella, Käse (andere), Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Lachs, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Apfel, Kokosnuss, Mais, Gurke, Aubergine, Kalamansi, Zitrone, Limette, Mandarine, Oliven, Orange, Passionsfrucht, Ananas, Kürbis, Tomate, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Petersilie, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Shiitake Pilze, Trüffel, Pilze (andere), Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Geflügel (andere), Coquilles, Auster, Tintenfisch, Senf, Artischocken, Spargel, Avocado, Staudensellerie, Karotte, Blumenkohl, Chicoree, Knoblauch, Ingwer, Meerrettich, Grünkohl, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Süßkartoffel, Brot, Couscous, Ei, Olivenöl, Ponzu, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu, Yuzu
Nährstoffe	Biotin, Phosphor, Mangan, Molybdän, Thiamin / Vitamin B1, Vitamin B6, Vitamin C
Lateinischer Name	Raphanus
Synonyme	Sushi Kresse, Burger Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Alpine Kresse, Wok, Curry, Rote Kresse, Lila Kresse, Rettich Kresse, Meerrettich Kresse, Japanische 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