



Tahoon® Cress

Toona

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Bucheckern, Wald
Jahreszeit	Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Vatertag, Wild, Halloween, Pilz, Kürbis, Trüffel
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Tahoon® Cress zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Geschmackskomponente von Wald und Bucheckern aus, die sich besonders stark in den Samen findet.



GESCHMACK

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

Tahoon® Cress entfaltet ein intensives Aroma, das an geröstete Haselnüsse und Bucheckern erinnert – mit einem Hauch von Pilznoten und Zwiebeluntertönen. Ihre knackige Textur macht jedes Gericht zu einem aromatischen Erlebnis.

GESCHMACKSFREUNDE

Tahoon® Cress lässt sich hervorragend mit Wild, Käse oder Nussalat kombinieren.

Außerhalb der Wildsaison ist Tahoon Cress zur Verwendung in Tapenade, Öl und Saucen geeignet. Bei Erhitzung wird der Geschmack gut an das Gericht übertragen.

HERKUNFT

Die Tahoon-Pflanze wächst auf der Nordseite des Himalajas. Zu Beginn des Frühjahrs sammeln dort Frauen unter Bäumen die frisch gekeimten Sämlinge. Diese Triebe werden dann in den Gerichten verwendet. In der dortigen lokalen Literatur heißt es sogar, dass die Sämlinge anregend für den Magen sind.

VERFÜGBARKEIT

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

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Süss, Salzig, Sauer, Bitter, Umami
Kulturen	Alpin, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Baltisch, Chinesisch, Japanisch, Koreanisch, Nordisch, Persisch, Russisch, Türkisch, Oriental
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Backen, Blanchieren, Mischen, Mixen / Pürieren, Panieren, Einmachen / Konservieren, Hacken, Kalt aufgießen / Kalte Infusion, Trocknen, Extrahieren, Fermentieren, Einfrieren, Gel, Überbacken, Grillen, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Braten, Räuchern, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Grün
Gerichte	Käse, Funktional, Wild, Grill, Mittagessen, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Wodka, Käse (andere), Aal, Apfel, Mais, Gurke, Aubergine, Oliven, Birne, Erbsen, Ananas, Kürbis, Hirsch, Hase, Wildfleisch (andere), Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin, Ameisen, Insekten (andere), Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Innereien, Schweinefleisch, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Trüffel, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Ente, Truthahn, Schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel, Senf, Salz, Chili, Artischocken, Spargel, Staudensellerie, Blumenkohl, Ingwer, Grünkohl, Zwiebel, Kartoffel, Pompoen, Brot, Couscous, Olivenöl, Kürbiskerne, Reis, Seetang, Soja sauce, Tofu
Nährstoffe	Folsäure / Vitamin B9, Mangan, Molybdän, Pantothensäure, Vitamin C, Vitamin E, Vitamin K, Calcium, Kalium
Lateinischer Name	Toona
Synonyme	Burger Kresse, Salat Kresse, Sandwich Kresse, Alpine Kresse, Mahagoni Kresse, Bucheckern Kresse, Moss Kresse, Zwiebel Kresse, Berg Kresse, Zedrelen Kresse, chinesische 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