



Bicolor Mustard Cress

Brassica

Herkunft	Asien
Geschmack / Aroma	Milder Senf mit Noten von Meerrettich
Jahreszeit	Frühling, Sommer, Herbst, Winter, Spargel, BBQ, Jakobsmuscheln, Ostern, Vatertag, Halloween, Pilz, Muscheln, Kürbis
Lagerung	Kalt, 2-7 °C

Bicolor Mustard Cress ist würzig und pfeffrig, mit leichten, aber deutlichen Noten von Senf und Meerrettich.



GESCHMACK

Bicolor Mustard Cress bietet mit seinem würzigen, senfähnlichen Geschmacksprofil und den vielseitigen Senfnoten ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Sie ist würzig und pfeffrig, mit leichten, aber deutlichen Senf- und Meerrettichnoten. Die Kresse schmeckt wie Mizuna (Senf) mit Anklängen von Gras und Blumenkohl und liegt zwischen grünem und rotem Senf. Bicolor Mustard Cress ist eine spielerische Ergänzung sowohl für kalte als auch für warme Zubereitungen.

GESCHMACKSFREUNDE

Aufgrund ihres groben Senfcharakters passt die Bicolor Senfkresse hervorragend zu Fleisch, Fisch und verschiedenen Gemüsegerichten. Die Kresse kann roh als Beilage verwendet oder in Salate und Sandwiches eingearbeitet werden. Darüber hinaus bietet Bicolor Mustard Cress eine interessante Geschmacksdimension, wenn sie zu Soßen und Marinaden hinzugefügt wird.

HERKUNFT

Bicolor Mustard Cress wird in den Niederlanden sorgfältig angebaut. Während viele die leuchtend gelben Felder im Sommer mit Raps verwechseln, handelt es sich in Wirklichkeit um blühende Senffelder. Die Senfkörner dienen nicht nur als Gründünger, sie werden auch für Koppert Cress geerntet und bereichern sowohl unseren Teller als auch die Senfindustrie.?

Tauchen Sie ein in die Familie der Senfpflanzen, zu der zahlreiche Sorten gehören. Bei Koppert Cress haben wir eine neue Sorte ausgewählt: eine Sorte mit schönen zweifarbigen Mustern in den Blättern, die kulinarischen Kreationen ein künstlerisches Flair verleihen und die beiden anderen Senfsorten Kyona Mustard Cress und Mustard Cress ergänzen. Erleben Sie lebendige Formen und Farben mit Bicolor Mustard Cress.

VERFÜGBARKEIT

Bicolor Mustard Cress ist das ganze Jahr über erhältlich. Das Produkt wird frisch geliefert und wird am besten bei einer Temperatur von 2-7 °C gelagert, um Frische und Geschmack zu erhalten. Umweltbewusst unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produziert, entspricht die Bicolor Mustard Cress den Ansprüchen heutiger Lebensmittel, den Grundlagen der modernen Küche. Die Produkte sind sofort verwendbar, denn sie werden sauber und hygienisch angebaut.

ALLERGENE

Bicolor Senfkresse ist reich an Nährstoffen, einschließlich mehrerer Vitamine und nützlicher Nährstoffe. Sie ist eine gesunde, geschmacksverstärkende Ergänzung für jedes Gericht. Senf ist ein bekanntes Allergen. Bicolor Mustard Cress ist kein echter Senf, enthält aber die Substanz, die Senfallergien auslöst.

SPEZIFIKATIONEN

Geschmack	Salzig, Bitter, Umami
Kulturen	Alpin, Arabisch, Argentinisch, Asiatisch, Australisch, Balkanisch, Chilenisch, Chinesisch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Griechisch, Indisch, Italienisch, Japanisch, Koreanisch, Mediterran, Nordisch, Orientalisch, Peruanisch, Polnisch, Süd Amerikanisch, Spanisch, Schweizerisch, Thai
Verpackung	Solitair (16 st), CressSingle
Verwendung	Mixen / Pürieren, Zerstoßen, Abdecken, Dekorieren, Frittieren, Fermentieren, Garnierung, Marinieren, Öl, Nudelteig, Beizen / Einlegen, Sous vide, Dämpfen, Scharf anbraten / Im Wok braten
Farben	Braun, Grün, Lila, Gelb

Gerichte	Frühstück, Käse, Fisch, Hauptgericht, Fleisch, Pasta, Pizza, Geflügel, Salat, Sandwich, Snack, Suppe, Vorspeise, Sushi, Vegetarisch, Gemüse
Kongeniale Partner	Gin, Wodka, Mozzarella, Käse (andere), Schokolade, Garnelen, Hummer, Krabbe, Krebstiere andere, Kabeljau, Aal, Seeteufel, Fisch (Salzwasser), Fisch (Süßwasser), Schalentiere, Aprikose, Beeren, Mais, Gurke, Aubergine, Trauben, Mandarine, Mango, Oliven, Orange, Pfirsich, Birne, Kürbis, Himbeere, Rote Früchte, Tomate, Wassermelone, Hirsch, Hase, Basilikum, Dill, Fenchel, Petersilie, Ameisen, Bohnen, Rindfleisch, Getrockneter Schinken, Ziege, Lamm, Schaf, Kalbfleisch, Fleisch, Steinpilze, Pilze (andere), Mandeln, Haselnuss, Pistazie, Walnuss, Nüsse, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Taube, Wachtel, Truthahn, Coquilles, Tintenfisch, Artischocken, Spargel, Avocado, Rote Beete, Staudensellerie, Brokkoli, Karotte, Chicoree, Knoblauch, Kidney-Bohnen, Grüner Salat, Zwiebel, Rettich, Pompoen, Süßkartoffel, Ei, Kürbiskerne, Reis, Soja sauce, Tofu
Lateinischer Name	Brassica
Synonyme	Watercress, Water Cress, Mustard, Mizuna
Abmessungen	Mindestens 3 cm und höchstens 7 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