



Daikon Cress®

Raphanus

Origen	Asia
Sabor / Aroma	nabo negro, rábano
Temporada	Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Espárragos, Barbacoa, Setas, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C

Daikon Cress® es una planta originaria de Japón.



SABOR

Daikon Cress® es una planta originaria de Japón. Debido al sabor picante del rábano blanco, Daikon Cress® aporta realmente mucho sabor.

AMIGOS DEL GUSTO

La cress combina bien con pescados crudos, tales como atún, salmón, caballa y arenque. Daikon Cress® aporta un toque extra si se usa en ensaladas mixtas.

ORIGEN

Daikon Cress® es un producto muy popular en Japón, donde lo llaman 'kaiware'. En Japonés Daikon es el nombre que se le da al rábano. Este Cress se produce con una semilla de rábano local y que le da un autentico sabor a rábano picante. Es de la familia del rábano rojo y redondo, pero tiene un sabor mas intenso. El cultivo del Daikon Cress® es muy rápido, toma entre 5-7 días, para esto es necesario que se usen la semillas correctas con un germinado uniforme. Por esta razón, Koppert Cress produce semillas bajo su propia supervisión en varios lugares del mundo.

DISPONIBILIDAD

Daikon Cress® está disponible todo el año y puede ser almacenado por mas de 7 días, con una temperatura entre 2-7°C. Cuando las plantas se almacenan en altas temperaturas, el medio donde crecen se calienta y la actividad de las raíces se activa de nuevo, la planta continuará creciendo y usara agua del medio. Si esto pasara no hay problema, solo humedezca la celulosa y pon las plantas en un sitio refrigerado; tendrás la misma planta crujiente en 24 horas. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesi dades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Arabe, Asiático, Balcánico, Báltico, Chino, Holandés, Francés, Griego, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Peruano, Portugués, Ruso, Español, Turco, Oriental
Embalaje	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Escaldar / Blanquear, Mezclar, Tritutar, Rebozar / Empanar, Envasar, Cortar, Infusión en frío, Secar, Emulsionar, Extraer, Fermentar, Congelar, Gel, Infusión en caliente, Exprimir (jugo), Licuar, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vapor, Saltear
Colores	Verde
Platos	Desayuno, Pescado, Funcional, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura
Ingredientes	Otros quesos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Maíz, Pepino, Berenjena, Aceitunas, Naranja, Melocotón, Piña, Granada, Calabaza, Sandía, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Perejil, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Otras setas, Almendras, Avellana, Pistacho, Nuez, Nueces, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Canela, Comino, Chile, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Raíz de remolacha, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Rábano, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Regaliz, Aceite de oliva, Ponzu, Semillas de calabaza, Arroz, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Vitamina A, Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Calcio
Nombre latino	Raphanus
Sinónimos	Germinado de nabo chino
Dimensiones	Mínimo 3 cm y máximo 12 cm por encima del medio de cultivo. El diámetro de una hoja germinada debe ser de un mínimo de 0,8 cm y un máximo de 2 cm (80 % de las hojas germinadas).

Normas microbiológicas

Patógenos: Salmonella Ausente en 25 g, Listeria monocytogenes Ausente en 25 g, Estaphylococo dorado <1.105 ufc por g, Bacilo cereus <1.105 ufc por g, EHEC/STEC Ausente en 25 g