Sakura Cress®

Raphanus

Origen	Asia
Sabor / Aroma	nabo negro, rábano
Temporada	Otoño, Invierno, Barbacoa, Navidad, Vieiras, Caza, Halloween, Bogavante, Setas, Mejillones, Calabaza
Almacenamiento	Frío, 2-7 °C



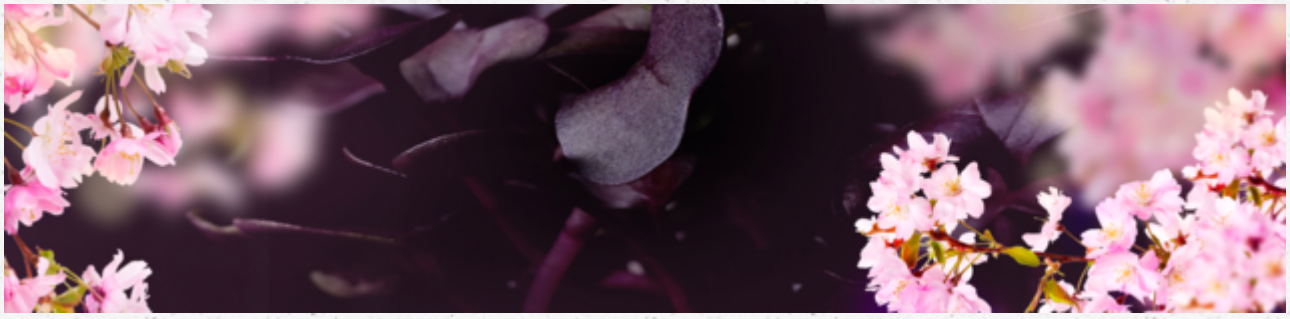
Sakura Cress® tiene un sabor pronunciado a rábano y debe su carácter distintivo a su hermoso color púrpura intenso EU PBR-protected: 'Sakura'

SABOR

Sakura Cress® tiene un sabor fuerte y fresco a rábano con un ligero toque picante y un sutil sabor a pimienta. El sabor es fresco y picante al principio, con claras notas de rábano. A continuación, se percibe un ligero picor a pimienta, breve pero claro. Por último, queda un sabor limpio y crujiente con un carácter ligeramente picante, por lo que el sabor se desvanece rápidamente y no permanece en la boca. Además de su pronunciado perfil de sabor, Sakura Cress® destaca inmediatamente por su intenso color púrpura, que aporta un toque visual refinado y llamativo al plato.

AMIGOS DEL GUSTO

Sakura Cress® combina a la perfección con preparaciones frescas, grasas y crudas. El sabor picante del rábano corta sin esfuerzo la cremosidad y la grasa, lo que aporta más emoción y equilibrio a los platos.
Sakura Cress® se puede utilizar con steak tartar, atún, carpaccio y otros platos fríos de carne y pescado. También combina muy bien con rábano, rábano negro y cebolla roja, en los que se potencia su carácter picante. En combinación con col lombarda se crea un extra de frescura y contraste, mientras que las semillas de sésamo negro proporcionan un bonito puente hacia notas de nuez y umami.
De uso versátil, pero donde más destaca es como contrapunto fresco y picante en platos fríos refinados.



Tenemos una historia que contar

Inspírate

Travel Story

ORIGEN

Mientras que el rábano tradicional tiene un tubérculo rojo pero hojas germinales verdes, Sakura Cress® se distingue por el intenso color púrpura de sus hojas y su aspecto expresivo.
El origen cultural del Sakura Cress® se encuentra en Japón. El nombre y el concepto se inspiran directamente en el sakura, la flor del cerezo que en Japón simboliza un nuevo comienzo y el momento en que la naturaleza muestra su belleza más refinada. Esa idea constituye la base del Sakura Cress®.

DISPONIBILIDAD

Sakura Cress® está disponible todo el año y puede ser almacenada por mas de 7 días, con una temperatura entre 2-7ºC. Se produce en un ambiente adaptado y satisface las necesidades estándar higiénicas de la cocina. Se puede usar directamente porque crece en un medio limpio.

EU PBR-protected: 'Sakura'

ESPECIFICACIONES

Sabor	Amargo, Dulce, Umami
Culturas	Africano, Alpino, Argentino, Asiático, Australiano, Balcánico, Báltico, Chino, Holandés, Francés, Griego, Indio, Indonesio, Italiano, Japonés, Coreano, Mediterráneo, Nórdico, Norte Americano, Persa, Portugués, Ruso, Sud Americano, Español, Tailandés, Turco
Uso	Horneando, Escaldar / Blanquear, Mezclar, Envasar, Cortar, Extraer, Gel, Marinar, Aceite, Encurtir, Fumar, Al vacío / Sous vide, Saltear
Colores	Negro, Azul, Marrón, Morado
Platos	Desayuno, Queso, Crustáceos, Pescado, Caza, Parrilla, Almuerzo, Plato principal, Carne, Pasta, Pizza, Aves, Ensalada, Bocadillo, Snack, Sopa, Entrante, Sushi, Vegetariano, Verdura

Ingredientes	Queso Mozzarella, Otros quesos, Langostinos, Bogavante, Cangrejo, Otros crustáceos, Bacalao, Anguila, Rape, Salmón, Pescado (agua salada), Pescado (agua dulce), Marisco, Manzana, Coco, Maíz, Pepino, Berenjena, Kalamansi, Limón, Lima, Mandarina, Aceitunas, Naranja, Maracuyá, Piña, Calabaza, Tomate, Ciervo, Conejo, Carne de caza (otros), Cebollino, Perejil, Alubias, Buey, Jamón salado, Cabra, Cordero, Casquería, Cerdo, Oveja, Ternera, Carne, Seta porcini, Seta shiitake, Trufa, Otras setas, Pollo, Pato, Ganso, Faisán, Paloma, Codorniz, Pavo, Otros aves, Vieira, Ostra, Calamar, Mostaza, Alcachofas, Espárragos, Aguacate, Apio, Zanahoria, Coliflor, Endivia, Ajo, Jengibre, Raifort, Col rizada, Alubia roja, Lechuga, Cebolla, Patata, Calabaza / Calabacín, Boniato, Pan, Cuscús, Huevo, Aceite de oliva, Ponzu, Arroz, Algas marinas, Salsa de soja, Tofu, Yuzu
Nutrientes	Biotina, Fósforo, Manganeso, Molibdeno, Tiamina / Vitamina B1, Vitamina B6, Vitamina C
Nombre latino	Raphanus
Sinónimos	Germinado de nabo negro
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