



Daikon Cress®

Raphanus

Origine	Asie
Goût / Arôme	radis, raifort
Saison	Printemps, Été, Automne, Hiver, Asperges, Barbecue, Champignon, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C

Avec sa saveur puissante de raifort, Daikon Cress® est un aromatisant très apprécié.



GOÛT

Daikon Cress® est le nom de marque utilisé par Koppert Cress pour une plante comestible. Daikon Cress® est une plante originaire du Japon. Avec sa saveur puissante de raifort, Daikon Cress® est un aromatisant très apprécié.

TASTE FRIENDS

Il peut être associé à des poissons crus tels que le thon, le saumon, le maquereau et le hareng. Mélangé à une salade mixte, Daikon Cress® apporte la touche d'originalité indispensable.

ORIGINE

La Daikon Cress® est très populaire au Japon sous le nom de 'kaiware'. Il provient de la même famille que celle du radis rouge, (d'où le nom de daikon qui signifie radis en Japonais) mais il possède un goût plus prononcé. La culture du Daikon Cress® est très rapide, c'est pourquoi il est indispensable d'utiliser une variété spéciale de graines qui nous garantit une germination uniforme. C'est pourquoi les graines de Koppert Cress sont produites dans diverses régions du monde sous notre propre gestion.

DISPONIBILITÉ

Daikon Cress® est disponible toute l'année et peut être conservé jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Si le Daikon Cress® est conservé en dehors de la chambre froide, il poussera très rapidement. Étant donné que cette plante consomme beaucoup d'eau, le substrat de fibres naturelles se desséchera rapidement et le Daikon Cress® aura alors tendance à flétrir. Le remède est simple, arrosez à nouveau le substrat et mettez la plante au frais. Cultivé en lutte biologique, Daikon Cress® répond aux normes d'hygiène en cuisine. Il pourra être utilisé immédiatement sans un même un rinçage préalable.

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Arabe, Asiatique, Balkanique, Baltique, Chinoise, Néerlandaise, Française, Grecque, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Persane, Péruvienne, Portugaise, Russe, Espanole, Turquie, Oriental
Emballage	Solitaire (16 st), CressSingle
Usage	Blanchir, Mélange, Mixer / Écraser en purée, Panure, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Infusion froid, Séchage, Extraire, Extraheren, Fermentation, Congeler, Gel, Infusion chaude, Jus, Liquéfier, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Vapeur, Fire / Sauter
Coleurs	Vert
Plats	Petit déjeuner, Poisson, Fonctionnel, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes
Ingrédients	Autres fromages, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Maïs, Concombre, Aubergine, Olives, Orange, Pêche, Ananas, Grenade, Citrouille, Pastèque, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Persil, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Autres Champignons, Amandes, Noisette, Pistache, Noyer, Noix, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Cannelle, Cumin, Chili, Artichauts, Asperges, Avocat, Betterave, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Radis, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Réglisse, Huile d'olive, Ponzu, Graines de citrouille, Riz, Sauce soja, Tofu, Yuzu
Nutriments	Vitamine A, Riboflavine / Vitamine B2, Vitamine C, Calcium
Nom latin	Raphanus
Dimensions	Minimum 3 cm et maximum 12 cm au-dessus du milieu de culture. Le diamètre d'une feuille germée doit être de 0,8 cm minimum à 2 cm maximum (80 % des feuilles germées).

Normes microbiologiques

Pathogènes: Salmonelles Absent en 25 g, Listeria monocytogenes Absent dans 25 g, Staphylocoque doré <1.105 ufc par g, Bacillus cereus <1.105 cfu par g, ECEH/STEC Absent dans 25 g
