Sakura Cress®

Raphanus

Origine	Asie
Goût / Arôme	radis noir, raifort
Saison	Automne, Hiver, Barbecue, Noël, Coquille St Jacques, Gibier, Halloween, Homard, Champignon, Moules, Citrouille
Stockage	Froid, 2-7 °C



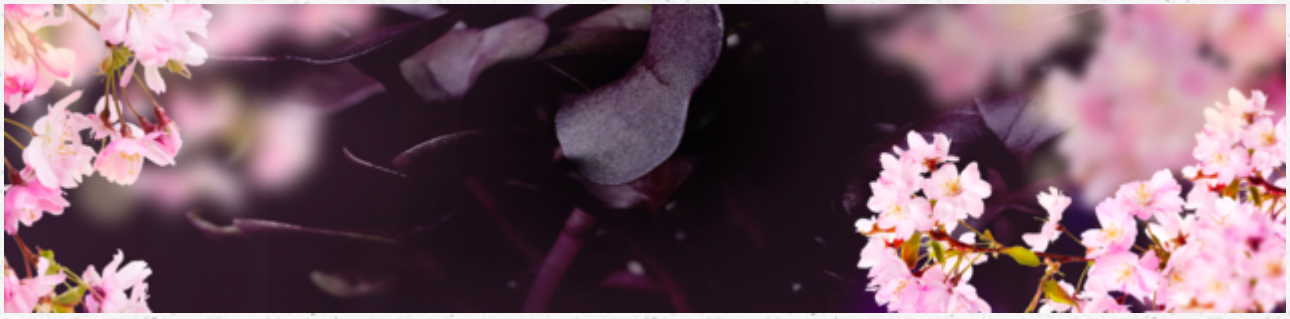
Sakura Cress® a un goût prononcé de radis et doit son caractère distinctif à sa belle couleur pourpre intense.
EU PBR-protected: 'Sakura'

GOÛT

Sakura Cress® a une saveur puissante et fraîche de radis, avec un léger piquant et une subtile note poivrée. La saveur s'ouvre sur une note fraîche et vive, avec des notes prononcées de radis. Elle est suivie d'un léger piquant poivré, bref mais distinct. Enfin, il laisse une fraîcheur nette et croquante avec un caractère légèrement épicé, ce qui fait que le goût s'estompe rapidement et ne persiste pas. Outre son profil gustatif prononcé, le Sakura Cress® se distingue immédiatement par sa couleur pourpre intense, qui apporte une touche visuelle raffinée et remarquable à l'assiette.

TASTE FRIENDS

Sakura Cress® se marie bien avec les préparations fraîches, grasses et crues. Son goût piquant de radis tranche facilement avec le crémeux et le gras, ce qui apporte plus de relief et d'équilibre aux plats.
Vous pouvez utiliser Sakura Cress® avec du steak tartare, du thon, du carpaccio et d'autres plats froids à base de viande et de poisson. Il se marie également très bien avec le radis, le radis noir et l'oignon rouge, dont il rehausse le caractère poivré.
Associé au chou rouge, il apporte une fraîcheur et un contraste supplémentaires, tandis que les graines de sésame noir créent un joli pont vers des notes de noisette et d'umami.
Polyvalent, il est particulièrement efficace en tant que contrepoint frais et épicé dans les plats froids raffinés.



Nous avons une histoire à vous raconter

Inspirez-vous

Travel Story

ORIGINE

Alors que le radis traditionnel a un tubercule rouge mais des cotylédons verts, le Sakura Cress® se distingue par la couleur pourpre intense de ses feuilles et son aspect expressif.
Les origines culturelles du Sakura Cress® se trouvent au Japon. Son nom et son concept s'inspirent directement du sakura, la fleur de cerisier qui symbolise au Japon un nouveau départ et le moment où la nature dévoile toute sa beauté raffinée. Cette idée est à la base du Sakura Cress®.

DISPONIBILITÉ

Sakura Cress® est disponible toute l'année et se conserve jusqu'à 7 jours entre 2°C et 7°C. Cultivé en lutte biologique, il répond aux normes d'hygiène en cuisine et peut être utilisé immédiatement sans même un rinçage préalable.
EU PBR-protected: 'Sakura'

SPÉCIFICATIONS

Goût	Amer, Sucré, Umami
Cultures	Africaine, Alpine, Argentine, Asiatique, Australienne, Balkanique, Baltique, Chinoise, Néerlandaise, Française, Grecque, Indienne, Indonésienne, Italienne, Japonaise, Coréenne, Méditerranéenne, Nordique, Nord Américaine, Persane, Portugaise, Russe, Sud Américaine, Espanole, Thaïlandaise, Turque
Usage	Cuisson, Blanchir, Mélange, Mise en conserve / Préserver, Hacher, Extraheren, Gel, Mariner, Huile, Marinage / Confire, Fumé, Sous vide, Frire / Sauter
Coleurs	Noir, Bleu, Marron, Violet
Plats	Petit déjeuner, Fromage, Crustacés, Poisson, Gibier, Grillé, Déjeuner, Plat principal, Viande, Pâtes, Pizza, Volaille, Salade, Sandwich, Collation, Soupe, Entrée, Sushi, Végétarien, Légumes

Ingrédients	Mozzarella, Autres fromages, Crevettes, Homard, Crabe, Autres crustacés, Morue, Anguille, Lotte, Saumon, Poisson de mer, Poisson d'eau douce, Fruits de mer, Pomme, Noix de coco, Maïs, Concombre, Aubergine, Kalamansi, Citron, Citron vert, Mandarine, Olives, Orange, Fruit de la passion, Ananas, Citrouille, Tomate, Cerf, Lapin, Viande de Gibier (autre), Ciboulette, Persil, Haricots, Boeuf, Jambon sec, Chèvre, Agneau, Trippes, Porc, Mouton, Veau, Viande, Champignons porcini, Champignon shiitake, Truffe, Autres Champignons, Poulet, Canard, Oie, Faisan, Pigeon, Caille, Dinde, Autres Volailles, Coquilles, Huître, Calamar, Moutarde, Artichauts, Asperges, Avocat, Céleri Branche, Carotte, Choufleur, Chicorée, Ail, Gingembre, Raifort, Chou frisé, Haricots rouges, Salade, Oignon, Pomme de terre, Citrouille, Patate douce, Pain, Couscous, Oeuf, Huile d'olive, Ponzu, Riz, Algue, Sauce soja, Tofu, Yuzu
Nutriments	Biotine, Phosphore, Manganèse, Molybdène, Thiamine / Vitamine B1, Vitamine B6, Vitamine C
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