



Daikon Cress®

Raphanus

Origine	Asia
Sapore / Aroma	cren (rafano), ravanello
Stagione	Primavera, Estate, Autunno, Inverno, Asparago, BBQ, Fungo, Zucca
Conservazione	Refrigerato, 2-7 °C

Il suo forte sapore di rafano la rende un autentico aromatizzante.



SAPORE

Daikon Cress® è il marchio di Koppert Cress per una pianta commestibile, originaria del Giappone.

TASTE FRIENDS

Il suo forte sapore di rafano la rende un autentico aromatizzante e si sposa ottimamente con i piatti di pesce crudo come il tonno, il salmone, lo sgombero e l'aringa. In un'insalata mista dà quel qualcosa in più.

ORIGINE

Daikon Cress® è molto popolare in Giappone dove è chiamato “kaiware” (in Giapponese “daikon” significa “ravanello”). Esso viene prodotto a partire da semi di una varietà locale di ravanello ed ha un accentuato sapore da rafano. Daikon Cress® cresce velocemente e per questo è necessario seme di qualità ad alta ed uniforme germinabilità. Per questo motivo Koppert Cress produce in proprio il seme in diverse località.

DISPONIBILITÀ

Daikon Cress® è disponibile tutto l'anno e può essere conservato sino a 7 giorni a 2°C - 7°C. Se tenuto a più alte temperature, crescerà rapidamente utilizzando l'acqua presente nel substrato. Se questo succede, bisogna fornirle un pò d'acqua: riacquisterà la propria croccantezza in poco tempo.

Produzione

Daikon Cress® è seminato e coltivato su substrato di fibre naturali assolutamente pulite. Daikon Cress® è prodotto secondo metodi di coltivazione socialmente responsabile e conforme agli standards igienici per uso culinario.

CARATTERISTICHE

Gusto	Amaro, Umami
Culture	Africana, Alpina, Araba, Asiatica, Balcanica, Baltica, Cinese, Olandese, Francese, Greca, Italiana, Giapponese, Coreana, Mediterranea, Nordica, Nord Americana, Persiana, Peruviana, Portoghese, Russa, Spagnola, Turca, Oriental
Imballaggio	Solitair (16 st), CressSingle
Uso	Biancamento / Scottare, Miscelazioni, Blitz, Impanare, Inscatolare, Affettare, Infusione a freddo, Essiccare, Emulsionare, Estrarre, Fermentare, Congelare, Gelatina, Infusione a caldo, Spremere, Liquefare, Marinare, Olio, In salamoia, Affumicare, Cottura a vapore, Saltare in padella
Colori	Verde
Piatti	Prima colazione, Pesce, Funzionale, Griglia, Pranzo, Portata principale, Carne, Pasta, Pollame, Insalata, Panino, Spuntino, Minestra, Antipasto, Sushi, Vegetariano, Verdure
Ingredienti	Altri formaggi, Merluzzo, Anguilla, Coda di rospo, Salmone, Pesce marino, Pesce d'acqua dolce, Mollusco, Mela, Mais, Cetriolo, Melanzana, Olive, Arancia, Pesca, Ananas, Melograno, Zucca, Anguria, Cervo, Coniglio, Gioco carne (altri), Erba cipollina, Prezzemolo, Manzo, Prosciutto, Capra, Agnello, Frattaglie, Maiale, Pecora, Vitello, Carne, Funghi porcini, Fungo shiitake, Altri funghi, Mandorle, Nocciola, Pistacchio, Noce, Noccioline, Pollo, Anatra, Oca, Fagiano, Piccione, Quaglia, Tacchino, Altro pollame, Molluschi, Ostrica, Calamaro, Cannella, Cumino, Peperoncino, Carciofi, Asparago, Avocado, Barbabietola, Sedano bianco, Carota, Cavolfiore, Cicoria, Aglio, Zenzero, Cavolo, Fagioli, Lattuga, Cipolla, Patata, Ravanello, Zucca, Patata dolce, Pane, Couscous, Uovo, Liquirizia, Olio d'oliva, Salsa ponzu, Semi di zucca, Riso, Salsa di soia, Tofu, Yuzu
Nutrienti	Vitamina A, Riboflavina / Vitamina B2, Vitamina C, Calcio
Nome latino	Raphanus
Sinonimi	Crescione di rafano
Dimensioni	Minimo 3 cm e massimo 12 cm sopra il terreno di coltura. Il diametro di una foglia germogliata deve essere compreso tra un minimo di 0,8 cm e un massimo di 2 cm (80% delle foglie germogliate).

Norme microbiologiche

Patogeni: Salmonella Assente in 25 g, Listeria monocytogenes Assente in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 ufc per g, Bacillus cereus <1.105 ufc per g, EHEC/STEC Assente in 25 g