



# Zorri Cress

*Tropeolum*

|                      |                                                                                                         |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkomst</b>      | Azië                                                                                                    |
| <b>Smaak / Aroma</b> | Pittig, mierikswortel                                                                                   |
| <b>Seizoen(en)</b>   | Lente, Zomer, Herfst, Winter, Barbeque, Kerstmis, Pasen, Vaderdag, Wild, Halloween, Paddestoel, Pompoen |
| <b>Bewaring</b>      | Koud, 2-7 °C                                                                                            |

Door de pittige smaak van het product combineert het onder andere goed met frisse gerechten.



## SMAAK

Door de pittige smaak van het product combineert het onder andere goed met frisse gerechten.

## SMAAKVRIENDEN

De Zorri Cress is inzetbaar in koude en warme gerechten, specifiek te combineren met ravioli, schapenkaas of makreel.

## OORSPRONG

Zorri Cress is het kiemplantje van Oost-Indische kers (Nasturtium, Capucine, Kapuzinerkresse). Een kruidige (sier)plant die al eeuwenlang in tuinen voorkomt. Van origine is de plant afkomstig uit de Andes en kwam in de 16e eeuw via Peru naar Europa. Het blad is schildvormig en daarom werd de plant ook wel als symbool van overwinning gezien.

## BESCHIKBAARHEID EN HOUDBAARHEID

Zorri Cress is jaarrond verkrijgbaar. De bewaartemperatuur voor dit product is tussen 2 en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Zorri Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

## SPECIFICATIES

**Smaak**

Bitter, Umami

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Culturen                | Alpine, Argentijns, Balkan, Baltisch, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Mediterraans, Nordic, Noord Amerikaans, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Turks                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Verpakking              | Solitair (16 st), CressSingle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Techniek                | Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Drogen, Extraheren, Fermenteren, Invriezen, Gel, Marineren, Olie, Inmaken, Roosteren, Roken, Sous vide, Roerbak, Siroop                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kleuren                 | Bruin, Groen, Rood                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Gerechten               | Kaas, Vis, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Vegetarisch, Groenten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Smaakvrienden           | Gin, Wodka, Kaas (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Olijven, Peer, Ananas, Pruim, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Munt, Rosemarijn, Dragon, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Zout, Artisjokken, Asperge, Avocado, Bloemkool, Mierikswortel, Sla, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Tofu |
| Latijnse naam           | Tropeolum                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Synoniemen              | Nastrium, Oostindische cress, Mierikswortel cress, Wasabi cress                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Afmetingen              | Hoogte min. 5 cm tot max. 11 cm boven het groeimedium                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Microbiologische normen | Pathogenen: Salmonella Afwezig in 25 g, Listeria monocytogenes Afwezig in 25 g, Staphylococcus aureus <1.105 kve per g, Bacillus cereus <1.105 kve per g, EHEC/STEC Afwezig in 25 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |