



Purperkers (BIO)

Brassica

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Milde kool
Seizoen(en)	Herfst, Winter, Barbeque, Kerstmis, Coquille St Jacques, Wild, Halloween, Kreeft, Paddestoel, Mossel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Purperkers heeft de smaak van kool, de mooie diep rode kleur maakt het daarbij een mooie toevoeging op het gerecht.



SMAAK

Purperkers heeft de smaak van kool, de mooie diep rode kleur maakt het daarbij een mooie toevoeging op het gerecht.

SMAAKVRIENDEN

De cress geeft een frisse en pittige smaak aan vette gerechten. Denk aan steak tartare of tonijn. Purperkers is breed inzetbaar, vooral sterk in koude gerechten.

OORSPRONG

Purperkers is ontwikkeld in eigen beheer* en heeft een veredelingsperiode van wel tien jaar achter de rug. De rode kleur wordt veroorzaakt door een hoge gehalte aan Anthocyaan. Meer dan honderd keer* meer dan in gewone radijs. Normale radijs heeft weliswaar een rode knol, maar de kiemblaadjes zijn gewoon groen.

BESCHIKBAARHEID

Purperkers is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2° en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Purperkers aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

SPECIFICATIES

Smaak

Bitter, Zoet, Umami

Culturen	Afrikaans, Alpine, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chinees, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Midderraans, Nordic, Noord Amerikaans, Perzisch, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Canning / Conserveren, Hakken, Extraheren, Gel, Marineren, Olie, Inmaken, Roken, Sous vide, Roerbak
Kleuren	Zwart, Blauw, Bruin, Paars
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Schaaldieren, Vis, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Mozzarella, Kaas (andere), Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Aubergine, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Olijven, Sinaasappel, Passievrucht, Ananas, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Peterselie, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoortjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Mosterd, Artisjokken, Asperge, Avocado, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu, Yuzu
Nutriënten	Biotine / Vit. B8, Fosfor, Mangaan, Molybdeen, Thiamine / Vit. B1, Pyridoxine / Vit. B6, Ascorbinezuur / Vit. C
Latijnse naam	Brassica
Afmetingen	Minimaal 2,5 cm boven de groeibodem. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij volgroeide cress geen gaten ontstaan tussen de blaadjes
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