



Tuinkers (BIO)

Lepidium

Herkomst	Afrika
Smaak / Aroma	Mosterd, pittig, radijs
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Kerstmis, Pasen, Wild, Haring, Paddestoel, Mossel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Tuinkers (BIO) is een zeer populaire cress, die op talloze manieren gebruikt kan worden.



SMAAK

Tuinkers is een zeer populaire cress, die op talloze manieren gebruikt kan worden.

SMAAKVRIENDEN

In soep of salade geeft het een pittige, aromatische smaak. Ook als broodbeleg met suiker, of op een hard gekookt eitje komt de smaak goed tot zijn recht. Probeer eens een milkshake met aardbeien en wat tuinkers.

OORSPRONG

Tuinkers is een zeer oud gewas dat al in Egypte geteeld werd. De Romeinen brachten het naar Europa vanwege de vermeende gezondheidsaspecten. Tuinkers bevat een onmiskenbaar hoog gehalte vitamine C, en is rijk aan mineralen en caroteen.

BESCHIKBAARHEID

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

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Zuur, Umami
Culturen	Alpine, Balkan, Baltisch, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Grieks, Indiaas, Nordic, Noord Amerikaans, Pools, Portugees, Russisch, Spaans, Turks

Techniek	Decoratie, Garnering
Kleuren	Groen
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Functioneel, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Olijven, Ananas, Pompoen, Tomaat, Bieslook, Anijs, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Pistache, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Zwarte peper, Mosterd, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Tofu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, Biotine / Vit. B8, Folaat / Vit. B9, IJzer, Molybdeen, Ascorbinezuur / Vit. C, Tocoferol / Vit. E, Fylochinon / Vit. K, Calcium
Latijnse naam	Lepidium
Synoniemen	Garden cress, Pittige cress, Oldschool cress
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