



Kyona Mustard Cress

Brassica

Herkomst	Noord Europa
Smaak / Aroma	Milde mosterd met tonen van bloemkool
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Vaderdag, Wild, Halloween, Paddestoel, Mossel, Pompoen, Truffel
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Kyona Mustard Cress heeft een milde mosterd smaak met tonen van bloemkool.



SMAAK

Kyona Mustard Cress heeft een milde mosterd smaak met tonen van bloemkool. De cress heeft door de kleur een speels karakter.

SMAAKVRIENDEN

Kyona Mustard Cress combineert goed met stevige vlees en vissoorten. Denk aan tournedos of roggeveugel. Daarnaast past de cress goed bij koolsoorten en aardappel.

OORSPRONG

Kyona Mustard Cress is een oer-Hollands product dat ook nog steeds in Nederland wordt geteeld. Vaak wordt gedacht dat alle gele velden die we in de zomer zien koolzaadteelt is. Het tegendeel is waar, heel wat velden zijn juist mosterdteelten. Mosterd wordt vooral gebruikt als groenbemester. Maar voor Koppert Cress en voor de mosterdindustrie wordt juist het zaad geoogst.

BESCHIKBAARHEID

Kyona Mustard Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Kyona Mustard Cress aan de hygiënische normen in de keuken. U kunt dit product direct gebruiken, want het wordt schoon en hygiënisch geteeld.

ALLERGENEN

Mosterd is een bekende allergeen. Kyona Mustard Cress is geen echte mosterd, maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.

SPECIFICATIES

Smaak	Bitter, Umami
Culturen	Afrikaans, Alpine, Australisch, Balkan, Baltisch, Nederlands, Frans, Nordic, Noord Amerikaans, Russisch, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Decoratie, Garnering, Marineren, Inmaken, Roken, Roerbak
Kleuren	Bruin
Gerechten	Ontbijt, Schaaldieren, Vis, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Kaas (andere), Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Vis (zout water), Schelpdier, Appel, Maïs, Komkommer, Aubergine, Ananas, Pompoen, Tomaat, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Munt, Peterselie, Mieren, Insecten (andere), Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoortjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Pistache, Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Kaneel, Komijn, Mosterd, Zout, Vanille, Artisjokken, Asperge, Avocado, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Bloemkool, Witlof, Knoflook, Gember, Sla, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Bètacaroteen / Vit. A, Ascorbinezuur / Vit. C, Calcium
Latijnse naam	Brassica
Synoniemen	Rode mosterd cress, Rooie mosterd cress, Rode Mustard
Afmetingen	Minimaal 3 cm maximaal 12 cm boven de groeibodem. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide Cress geen gaten ontstaan tussen de cress bladeren

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