



Bicolor Mustard Cress

Brassica

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Milde mosterd met tonen van mierikswortel
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Coquille St Jacques, Pasen, Vaderdag, Halloween, Paddestoel, Mossel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Bicolor Mustard Cress is kruidig en peperig, met lichte maar duidelijke tonen van mosterd en mierikswortel.



SMAAK

Bicolor Mustard Cress biedt een unieke smaakervaring met zijn pittige mosterdachtige smaakprofiel en veelzijdige mosterdtonen. Het is kruidig en peperig, met lichte, maar duidelijke tonen van mosterd en mierikswortel. De cress smaakt naar mizuna(mosterd) met een vleugje gras en bloemkool en valt tussen groene en rode mosterd in. Bicolor Mustard Cress brengt een grove maar speelse toevoeging aan zowel koude als warme bereidingen.

SMAAKVRIENDEN

Vanwege het grove mosterd karakter past Bicolor Mustard Cress uitstekend bij vlees-, vis, en diverse plantaardige gerechten. De cress kan rauw worden gebruikt als garnering of worden verwerkt in salades en sandwiches. Bovendien biedt Bicolor Mustard Cress een interessante smaakdimensie wanneer deze wordt toegevoegd aan sauzen en marinades.

OORSPRONG

Bicolor Mustard Cress wordt zorgvuldig geteeld in Nederland. Terwijl velen de levendige gele velden van de zomer verwarren met koolzaad, zijn het eigenlijk bloeiende mosterdvelden. De mosterdzaadjes dienen niet alleen als groene meststof, ze worden ook geoogst voor Koppert Cress en verrijken zowel ons bord als de mosterdindustrie.?

Verdiep u in de mosterdfamilie, waar talloze variëteiten voorkomen. Bij Koppert Cress hebben we er een nieuwe uitgekozen: een variëteit met prachtige tweekleurige patronen in de bladeren, die een artistieke flair toevoegen aan culinaire creaties en een aanvulling zijn op de andere twee mosterdvarianten Kyona Mustard Cress en Mustard Cress. Ervaar de levendige vormen en kleuren met Bicolor Mustard Cress.

BESCHIKBAARHEID

Bicolor Mustard Cress is het hele jaar door beschikbaar. Het product wordt vers geleverd en kan het beste worden bewaard bij een temperatuur van 2-7 °C om de versheid en smaak te behouden. De cress wordt op een milieuvriendelijke manier geteeld en voldoet aan de hoogste hygiënische normen.?

ALLERGENEN

Bicolor Mustard Cress is rijk aan voedingsstoffen, waaronder verschillende vitamines en nuttige nutriënten. Het is een gezonde smaakverrijkende toevoeging aan elk gerecht. Mosterd is een bekende allergeen. Bicolor Mustard Cress is geen echte mosterd, maar bevat wel de stof die de mosterdallergie veroorzaakt.

SPECIFICATIES

Smaak	Zout, Bitter, Umami
Culturen	Alpine, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Chileens, Chinees, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Grieks, Indiaas, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Nordic, Oosters, Peruviaans, Pools, Zuid Amerikaans, Spaans, Zwitsers, Thais
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Pureren, Kneuzen, Bedekken, Decoratie, Frituren, Fermenteren, Garnering, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Sous vide, Stomen, Roerbak
Kleuren	Bruin, Groen, Paars, Geel
Gerechten	Ontbijt, Kaas, Vis, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Vegetarisch, Groenten

Smaakvrienden

Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Abrikoos, Bessen, Maïs, Komkommer, Aubergine, Druiven, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Perzik, Peer, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Basilicum, Dille, Venkel, Peterselie, Mieren, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Coquilles, Inktvis, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Broccoli, Wortel, Witlof, Knoflook, Bruine bonen, Sla, Ui, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Ei, Pompoenpitten, Rijst, Sojasaus, Tofu

Latijnse naam

Brassica

Synoniemen

Watercress, Water Cress, Mustard, Mizuna

Afmetingen

Minimaal 3 cm en maximaal 7 cm boven de groeibodem. De doorsnede van een gekiemd blad moet minimaal 0,4 cm en maximaal 1,5 cm zijn (80% van de gekiemde 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