



Accla Cress

Tagetes

Herkomst	Zuid Amerika
Smaak / Aroma	Fris, munt, citrus
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Asperge, Coquille St Jacques, Wild, Kreeft, Oester, Pompoen, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Accla Cress heeft een frisse citrusachtige smaak.



SMAAK

Accla Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Accla Cress heeft een frisse citrusachtige smaak. De cress komt zowel in zoete gerechten als in hartige gerechten goed tot zijn recht.

SMAAKVRIENDEN

Combinaties met desserts zijn de eerste ingeving. Wanneer je creatiever aan de slag gaat, kan de cress ook goed in combinatie met groenten, denk aan knollen, pastinaak of tomaat. Daarnaast is de cress een goede aanvulling op vette gerechten zoals, bloedworst, gevogelte of ganzenlever.

OORSPRONG

Accla Cress komt uit Zuid Amerika, waar het product in de graslanden van Peru groeit. De lokale bevolking had diverse toepassingen voor de plant. Vooral verwerkt tot een warme of koude drank was het populair vanwege de vermeende medicinale werking.

BESCHIKBAARHEID

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

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

SPECIFICATIES

Smaak

Zoet, Zout, Zuur, Bitter, Umami

Culturen	Afrikaans, Chileens, Creools, Frans, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Peruviaans, Portugees, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Blending / Mengen, Pureren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Extraheren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Inmaken, Sous vide, Roerbak, Siroop
Kleuren	Bruin, Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Infusion, Pasta, Patisserie, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Zeeduivel, Vis (zout water), Schelpdier, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Citrus, Kokosnoot, Maïs, Komkommer, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Ananas, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Dille, Munt, Dragon, Mieren, Insecten (andere), Geit, Lam, Eekhoortjesbrood, Truffel, Amandelen, Pistache, Kip, Eend, Fazant, Coquilles, Oester, Inktvis, Kaneel, Zout, Vanille, Chili, Asperge, Avocado, Wortel, Gember, Ui, Rabarber, Zoete aardappel, Couscous, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Tagetes
Synoniemen	Tagetes, Tagetes minuta, Huacatay, Peruaanse Munt
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