



Adji Cress

Polygonum

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Zwarte peper
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Kerstmis, Coquille St Jacques, Vaderdag, Wild, Halloween, Paddestoel, Mossel, Pompoen, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Adji Cress is een gewas dat zijn oorsprong vindt in het Verre Oosten, met name Japan, Zuid Korea en China.



SMAAK

Adji Cress is de zaailing van de "peperboom", van origine uit Japan, waar de bladeren en bessen van de volwassen plant gebruikt worden voor verschillende toepassingen.

SMAAKVRIENDEN

Adji Cress kan worden gebruikt als een pepervervanger met zijn scherpe, kruidige smaak die goed combineert met vele andere ingrediënten. Gebruik met schaaldieren, vis, vlees, gevogelte en de meer volumineuze groenten.

OORSPRONG

Adji Cress is een gewas dat zijn oorsprong vindt in het Verre Oosten, met name Japan, Zuid Korea en China. In Japan is het van oudsher een delicatessen in combinatie met vette vis. De bladeren werden als groente gegeten en waren in de volksgeneeskunde een middel met vermeende verkoelende en bloedstollende werking.

BESCHIKBAARHEID

Adji Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2 en 4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Adji 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, Alpine, Arabisch, Argentijns, Aziatisch, Australisch, Balkan, Baltisch, Chileens, Chinees, Creools, Nederlands, Engels, Frans, Duits, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Noord Amerikaans, Oosters, Perzisch, Peruviaans, Pools, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Zwitsers, Thais, Turks, Oriental
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Pureren, Canning / Conserveren, Hakken, Confituur, Frituren, Extraheren, Fermenteren, Weken, Marineren, Inmaken, Roosteren, Roken, Sous vide, Roerbak
Kleuren	Bruin
Gerechten	Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Sushi, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Citrus, Maïs, Komkommer, Aubergine, Mango, Olijven, Erwt, Ananas, Pompoen, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Munt, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Paddenstoelen (andere), Pistache, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Zout, Vanille, Artisjokken, Asperge, Avocado, Wortel, Bloemkool, Boerenkool, Bruine bonen, Ui, Aardappel, Rabarber, Brood, Couscous, Ei, Rijst, Sojasaus, Tofu
Latijnse naam	Polygonum
Synoniemen	Japanse peper cress, Peper cress, Pittige cress
Afmetingen	Minimaal 3,5 cm maximaal 6 cm hoog boven groei medium
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