



Affilla Cress®

Pisum

Herkomst	Azië
Smaak / Aroma	Verse doperwten
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Barbeque, Pasen, Vaderdag, Wild, Paddestoel, Pompoen
Bewaring	Koud, 2-7 °C

Affilla Cress® kenmerkt zich door de zeer onderscheidende en decoratieve vorm.



SMAAK

Affilla Cress® is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Affilla Cress® kenmerkt zich door de zeer onderscheidende en decoratieve vorm. Affilla Cress® is familie van de suikererwt, dat maakt het product goed inzetbaar als erwt-vervanger in gerechten.

SMAAKVRIENDEN

Door de zoete smaak van het product combineert het onder andere goed met bittere, fris zure gerechten. De Affilla Cress® is inzetbaar in koude en warme gerechten, of in salades waarin de smaak als erwt tot zijn recht komt.

OORSPRONG

De topjes van deze plant zijn zeer populair in Zuidoost Azië. Het wordt door de Chinezen 'HE LAN DOU' genoemd, (spreek uit: Ghelandou) dat zoveel als 'HOLLANDS' betekent. Affilla Cress® is een zeer krachtige groeier. Buiten de koelkast bewaard, zal het zeker 1cm per dag groeien. Dat geeft niets, maar heeft wel tot gevolg dat het bakje snel uitdroogt. Geef dus, bij bewaring buiten de koelkast, regelmatig water.

BESCHIKBAARHEID

Affilla Cress® is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2°C en 7°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Affilla 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, Chinees, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Noord Amerikaans, Portugees, Russisch, Spaans, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Blancheren, Paneren, Frituren, Stomen, Roerbak
Kleuren	Groen
Gerechten	Wild, Grill, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Gevogelte, Salade, Soep, Vegetarisch, Groenten
Smaakvrienden	Garnalen, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Mais, Komkommer, Aubergine, Olijven, Erwten, Pompoen, Hert, Konijn, Wild (andere), Bieslook, Venkel, Munt, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Paddenstoelen (andere), Walnoot, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Inktvis, Zwarte peper, Komijn, Mosterd, Chili, Asperge, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Knoflook, Gember, Mierikswortel, Boerenkool, Bruine bonen, Sla, Ui, Aardappel, Radijs, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Rijst, Sojasaus, Tofu
Nutriënten	Biotine / Vit. B8, Chroom, Koper, Niacine / Vit. B3, Riboflavine / Vit. B2, Seleen, Thiamine / Vit. B1, Ascorbinezuur / Vit. C, Calcium
Latijnse naam	Pisum
Synoniemen	Crazy Pea, Snow Pea, Doperwten cress, Erwten cress, Doperwten kiem
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