



Atsina® Cress

Agastache

Herkomst	Noord Amerika
Smaak / Aroma	Zoete anijs, zoethout
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Barbeque, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Wild, Kreeft, Moederdag, Paddestoel, Mossel, Oester, Pompoen, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Koud, 2-7 °C



Atsina® Cress heeft een zoete anijssmaak met tonen van venkel.

SMAAK

Atsina® Cress is de Koppert Cress merknaam voor een eetbare plant. Atsina Cress® heeft een zoete anijssmaak.

SMAAKVRIENDEN

Deze smaak is vanzelfsprekend goed te combineren met zoete gerechten en komt prima tot zijn recht in een dessert met (witte) chocolade. Atsina Cress® leent zich door de venkeltonen ook erg goed voor een combinatie met milde vissoorten, zoals zeebaars, kabeljauw, heilbot en zeewolf.

OORSPRONG

Atsina Cress® is genoemd naar een indianenstam in Noord Amerika. Deze gebruikte de bladeren van de plant voor het maken van een warme drank, die hielp bij problemen met de luchtwegen (hier is echter geen wetenschappelijk bewijs voor) en bovenal nog lekker zoet smaakte ook.

BESCHIKBAARHEID

Atsina Cress® is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 2–7°C. De optimale temperatuur, waarbij de kwaliteit het best gehandhaafd is, ligt tussen 2–4°C. Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Atsina 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, Arabisch, Aziatisch, Australisch, Baltisch, Chileens, Creools, Nederlands, Frans, Grieks, Indiaas, Indonesisch, Italiaans, Japans, Koreaans, Mediterraans, Mexicaans, Nordic, Perzisch, Peruviaans, Portugees, Russisch, Zuid Amerikaans, Spaans, Thais, Turks, Oriental
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blancheren, Blending / Mengen, Pureren, Paneren, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Bedekken, Uitsteken, Extraheren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Sous vide, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Koffie, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Wild, Grill, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Gevogelte, Snack, Soep, Voorgerecht, Sushi, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Rum, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Koffie, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Appel, Abrikoos, Banaan, Bessen, Bosbes, Kers, Citrus, Kokosnoot, Vijgen, Grapefruit, Druiven, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Sinaasappel, Passievrucht, Perzik, Peer, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Watermeloen, Hert, Konijn, Wild (andere), Basilicum, Munt, Dragon, Anijs, Mieren, Insecten (andere), Bonen, Rundvlees, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoorntjesbrood, Shiitake paddestoel, Truffel, Paddenstoelen (andere), Amandelen, Hazelnoot, Pistache, Walnoot, Noten, Kip, Eend, Gans, Fazant, Duif, Kwartel, Kalkoen, Gevogelte (andere), Coquilles, Oester, Inktvis, Zwarte peper, Mosterd, Zout, Vanille, Chili, Artisjokken, Asperge, Avocado, Rode biet, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Witlof, Gember, Ui, Aardappel, Rabarber, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Couscous, Ei, Olijfolie, Ponzu, Rijst, Sojasaus, Suiker, Tofu, Yuzu
Latijnse naam	Agastache
Synoniemen	Anijscress, Sambuca cress, Ouzo cress, Dessert cress, In plaats van munt cress

Afmetingen

De doorsnede van een gekiemd blad moet minimaal 0,4 cm en maximaal 1,5 cm zijn (80% van de gekiemde bladeren). 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