



Basil Cress

Ocimum

Herkomst	Zuid Europa
Smaak / Aroma	Basilicum
Seizoen(en)	Lente, Zomer, Herfst, Winter, Asperge, Kerstmis, Coquille St Jacques, Pasen, Mossel, Aardbei, Valentijnsdag
Bewaring	Warm, 12-16 °C

Basil Cress is een krachtige, frisse basilicum cress met milde kruidnagel tonen.



SMAAK

Basil Cress is een krachtige, frisse basilicum cress met milde kruidnagel tonen. Door het jonge blad is de cress in zijn geheel te gebruiken.

SMAAKVRIENDEN

De smaak van Basil Cress komt het beste tot zijn recht in combinatie met kalf, lam of kip. Maar mediterrane in salades, vruchtgroenten of in combinatie met vegetarische gerechten is de cress onmiskenbaar. Krachtige eigenschap van Basil Cress is dat je deze kunt verwarmen zonder dat de cress-smaak verliest.

OORSPRONG

Basilicum is een kruid dat wereldwijd wordt gebruikt. De meeste leggen meteen de link met de Italiaanse en Mediterrane keukens. Dat basilicum ook heel veel gebruikt wordt in de Indonesische en Thaise keukens is minder bekend. In India is basilicum een heilig kruid en wordt het geofferd voor de Hindoegoden.

BESCHIKBAARHEID

Basil Cress is jaarrond verkrijgbaar en kan tot zeven dagen bewaard worden tussen 12°C en 16°C. Bewaar Basil Cress nooit te koud. Deze plant kan absoluut niet tegen een temperatuur onder de 8°C.

Geproduceerd in een maatschappelijk verantwoorde teelt, voldoet Basil 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, Balkan, Baltisch, Chileens, Nederlands, Frans, Grieks, Italiaans, Japans, Peruviaans, Portugees, Spaans, Turks
Verpakking	Solitair (16 st), CressSingle
Techniek	Bakken, Blending / Mengen, Kneuzen, Canning / Conserveren, Hakken, Koude infusie, Confituur, Extraheren, Invriezen, Gel, Warme infusie, Weken, Marineren, Olie, Pasta / Deeg, Inmaken, Sous vide, Siroop
Kleuren	Groen
Gerechten	Alcohol, Ontbijt, Kaas, Cocktail, Schaaldieren, Dessert, Vis, Fruit, Functioneel, Infusion, Lunch, Hoofdgerecht, Vlees, Pasta, Patisserie, Pizza, Gevogelte, Salade, Sandwich, Snack, Soep, Voorgerecht, Thee, Vegetarisch, Groenten, Water
Smaakvrienden	Gin, Wodka, Mozzarella, Kaas (andere), Chocolade, Garnalen, Kreeft, Krab, Schaaldieren (andere), Kabeljauw, Paling, Zeeduivel, Zalm, Vis (zout water), Vis (zoet water), Schelpdier, Abrikoos, Banaan, Citrus, Kokosnoot, Komkommer, Aubergine, Grapefruit, Kalamansi, Citroen, Limoen, Mandarijn, Mango, Olijven, Sinaasappel, Perzik, Ananas, Pruim, Granaatappel, Pompoen, Framboos, Rood fruit, Aardbei, Tomaat, Watermeloen, Konijn, Basilicum, Bieslook, Dille, Venkel, Munt, Peterselie, Dragon, Anijs, Bonen, Rundvlees, Gedroogde ham, Geit, Lam, Organen, Varkensvlees, Schaap, Kalfsvlees, Vlees, Eekhoortjesbrood, 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, Bleekselderij, Wortel, Bloemkool, Knoflook, Sla, Ui, Aardappel, Muskaatpompoen, Zoete aardappel, Brood, Couscous, Ei, Olijfolie, Pompoenpitten, Rijst, Zeewier, Suiker, Tofu, Yuzu
Nutriënten	IJzer, Riboflavine / Vit. B2, Ascorbinezuur / Vit. C, Calcium
Latijnse naam	Ocimum
Synoniemen	Mini basilicum, Basilicum toppen, Basilicum topjes

Afmetingen

"Minimaal 3 cm en maximaal 12 cm boven de groeibodem
De doorsnede van een gekiemd blad moet minimaal 0,8 cm en maximaal 2 cm zijn. Op de groeibodem moeten zoveel zaden liggen, dat bij een volgroeide cress geen gaten ontstaan tussen de cress blaadjes "

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